aux Sœurs de
St privés

TRAITÉ RAISONNÉ

DE LA

DISTILLATION;

OU

LA DISTILLATION

RÉDUITE EN PRINCIPES:

Avec un Traité des Odeurs.

Par M. DÉJEAN, Distillateur.

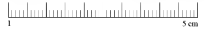


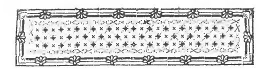
A PARIS, *Quai des Augustins.*

Chez NYON Fils, à l'Occasion.
GUILLYN, au Lys d'Or, du côté du Pont Saint Michel.

M. DCC. LIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.





A MESSIEURS

LES MAISTRES

LIMONADIERS-DISTILLATEURS

De toutes ſortes de Liqueurs, Eſprit-de-vin, Huiles & Eſſences, de la Ville & Fauxbourg de Paris.

ESSIEURS,

Je préſente à votre Communauté le fruit de vingt ans d'étude, de recherches, de travail & d'expérience. Cette

application continuelle à perfectionner l'Art de la Distillation, m'en a développé les principes ; & j'ai crû ne pouvoir mieux contribuer au bien de votre Corps, qu'en travaillant à traiter la matiere qui vous est propre.

Je n'ai jamais prétendu, MESSIEURS, *instruire, ou servir de modéle à votre Communauté. Je présente mon Ouvrage à des Maîtres, & je le soumets aux lumieres de mes Juges.*

J'y donne une explication claire & précise des Elemens de la Distillation, par le moyen de laquelle on peut former méthodiquement un Eleve, & le conduire de principes en principes à la perfection. C'est une voye sûre pour avoir toujours d'habiles Artistes dans la Com-

munauté, & pour la distinguer de plus en plus.

Il manquoit aux Distillateurs d'avoir travaillé à détruire la fausse opinion, qu'on a, du danger de l'usage des Liqueurs. L'Exposé simple, que je fais des compositions & des différens alliages, détrompera bien des gens, qui ont crû jusqu'ici, qu'il étoit pernicieux; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le mystere seul, qu'on affectoit, les avoit allarmés.

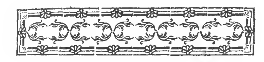
J'y ajoûte mes Observations sur chaque chose, ainsi que mes découvertes. J'y donne les Recettes, tant anciennes que modernes, avec le Procédé de chaque Opération, afin que mon Traité soit sans nuages.

Puisse-t'il mériter, MESSIEURS,

d'être reçu de vous, comme un gage de mon zèle pour le bien de la Communauté, & un témoignage du respect avec lequel je suis,

MESSIEURS,

Votre très-humble & très-obéissant serviteur, DÉJEAN.



PRÉFACE.

LE desir de former un Eleve selon mes principes, me fit écrire, il y a quelques années, toute la matiere de ce Traité, sans penser aucunement, qu'il dût un jour être donné au Public. Les conseils d'une personne éclairée ausquels j'ai dû déférer m'engagerent à le revoir; & l'utilité, dont j'ai crû qu'il pouvoit être, m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'Esprit n'a aucune part à cet Ouvrage, je l'ai écrit sans faste. Uniquement occupé de mon objet, je donne mes principes, les procédés, les recettes de chaque opération, de la façon la plus claire & la plus précise. Je me suis donc borné à lui donner une disposition plus nette & plus suivie, que dans mon premier plan.

Si j'avois crû, que l'Art de la Distillation eût été borné à des con-

noiſſances ſtériles, je me ſerois bien gardé de perdre du tems à le diſcuter ; mais l'utilité réelle dont il eſt, & qui m'a parû démontrée par ſes produits, a fixé mon irréſolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce Traité, nous pouvons dire ici généralement, que la Diſtillation eſt une des parties les plus étendues, & les plus eſſentielles du Commerce de la France ; parce qu'elle fournit elle ſeule plus de matieres à diſtiller, qu'aucun Pays de l'Europe.

La conſommation immenſe, qui ſe fait des Eaux-de-vies, les préparations, ou mélanges, qui en facilitent ou accélerent le débit, ſont à mon avis des preuves ſans réplique de ce que j'avance, par rapport à la néceſſité de la Diſtillation.

Je ne parle pas de ſes produits agréables, comme de conſerver & de perfectionner toutes les ſubſtances ſur leſquelles elle opére ; mais on peut mettre au nombre de ſes produits eſſentiels, ce qu'elle extrait

pour la ſanté des plantes & des fleurs, tant aromatiques que vulnéraires, & c'eſt un avantage que l'expérience journaliere lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas, qu'il ſoit néceſſaire de prévenir le Lecteur ſur les raiſons, qui m'ont engagé à diſpoſer les matieres comme elles le ſont. Je leur ai donné l'arrangement, qui m'a paru le plus naturel, ſoit pour les matieres, ſoit pour le travail: & d'ailleurs de la façon dont elles ſont traitées, il eſt indifférent, aux principes près, de les lire de ſuite, ou de les prendre comme elles ſe préſenteront, pourvû qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour paſſer à un autre.

Je crois, que les Diſtillateurs, les Amateurs de la Diſtillation, & tous ceux, qui font quelque choſe qui a rapport à cet Art, comme Parfumeurs, Officiers, &c. y trouveront une méthode sûre. Une expérience de vingt ans, toujours heureuſe, me garantit la certitude de mes princi-

pes ; & je n'avance rien ici , qu'elle ne m'ait confirmé conſtamment.

Je prie mes Lecteurs de ne pas juger de l'Ouvrage ſur la façon dont il eſt écrit ; je ſuis Diſtillateur , & en cette qualité , je ne dois être jugé que ſur le fonds. Si je me ſuis trompé ſur ce ſecond article , je dois me réformer ; le premier ne m'eſt pas également poſſible.

Si le Public juge , que lea matire mérite d'être plus amplement diſcutée ; je reverrai à l'augmenter , & j'y joindrai quelques obſervations ſur les Parfums , & un petit traité des Elixirs , auquel il ne manque plus que la diſpoſition.

APPROBATION.

J'Ai lû, par ordre de Monseigneur le Chancelier un Manuscrit intitulé : *Traité raisonné de l Distillation*, &c. Je n'ai rien trouvé dans les d iffé rentes préparations que l'Auteur propose, ni dana le Manuel de ses opérations, qui puisse rendre l- publication de son Ouvrage dangereuse. A Paris a le 10 Avril 1752.

VENEL.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé Pierre GUILLYN, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre, *Traité raisonné de la Distillation*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce nécessaires. A ces Causes, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Presentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu, comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement, ou autres, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui : à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur

le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractéres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modéle ſous le contre-ſcel des Préſentes; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Reglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'expoſer en vente le Manuſcrit & & imprimé qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le ſieur de Lamoignon,& qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur de Lamoignon, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur de Machault, Commandeur de nos Ordres: le tout à peine de nullite des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſes pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour duement ſignifiée; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaulx Conſeillers Sécretaires, foi ſoit ajoûtée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt notre plaiſir. Donné à Verſailles le vingt-huitiéme jour du mois de Mai, l'an de grace mil ſept cent cinquante-trois. Et de notre Regne le trente huitiéme.

Par le Roi, en ſon Conſeil.

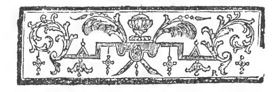
Signé, SAINSON, avec paraphe.

Je reconnois avoir cédé à M. Nyon le Fils, ancien Adjoint, la moitié dans le préſent Privilége. A Paris, le premier Juin 1753. *Signé*, GUILLYN.

Regiſtré, enſemble la Ceſſion, ſur le Regiſtre XIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 194. fol. 154. conformément aux anciens Reglemens confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris, le 19 Juin 1753.

HERISSANT, Adjoint.

TRAITÉ



TRAITÉ RAISONNÉ DE LA DISTILLATION.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation en général.



LA DISTILLATOIN des Liqueurs est une de ces choses qui ont le plus besoin d'être éclaircies & raisonnées, parce qu'elle est une de celles contre lesquelles on s'est le plus élevé.

Le préjugé général est contre elle. Le mystére, qu'en ont fait jusqu'ici la plûpart des Distillateurs, lui a fourni des armes. C'est pour le détruire, que j'entreprends ce Traité. L'exposition la plus claire & la plus simple sera le seul moyen, que j'employerai pour le faire.

Pour conduire mes Lecteurs avec méthode dans la carriére où je les fais entrer, je commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'est que la Distillation : combien il y a d'espèces de Distillation : quels sont les instrumens avec lesquels on distille : quels sont les accidens qui peuvent arriver en distillant : quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai ensuite les remedes, qu'on y peut apporter quand ils arrivent ; & j'entrerai enfin dans le détail des Liqueurs, dans celui de leurs compositions, & de différentes façons de les faire.

Je commence donc par une exposition simple & méthodique des principes de cet art, je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra servir à la parfaite instruction des Amateurs de la Distillation ou des Artistes, qui la professent.

Je prie mes Confrères ou mes Lecteurs de me faire part de leurs lumieres ou de leurs observations; toujours prêt à me réformer sur les idées, qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet Ouvrage.

La Distillation en général est l'art d'extraire les Esprits des Corps.

Extraire les Esprits, c'est produire par la chaleur une action qui les enleve des corps dans lesquels ils sont retenus.

Si cette chaleur est propre aux corps,

& fait la séparation sans aucun secours étranger, on l'appelle Fermentation.

Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matiéres chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé, on l'appelle Digestion ou Distillation: Digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matieres à la distillation de leurs esprits; Distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever & les faire distiller.

C'est cette chaleur, qui mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise & fait faire passage aux Esprits, qui y sont renfermés, en les débarrassant du phlegme & des terrestréités qui les enveloppoient.

La Distillation considérée sous ce rapport, peut être digne des soins & de l'attention des Sçavans même.

Cet art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques & vulnéraires, drogues odoriferantes, &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous la bornons aux Liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples & spiriteuses des plantes aromatiques ou vulnéraires, & aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité & de ses agrémens: ce sera dans le cours de cet Ouvrage, qu'on trouvera de quoi faire & justifier son éloge.

CHAPITRE II.

De la Distillation en particulier.

APrès avoir défini en général, ce que c'est que la Distillation, nous allons passer à quelque chose de plus particulier sur cet article.

On compte d'ordinaire trois sortes de Distillation. La premiere s'appelle Distillation *per ascensum*, & se fait lorsque le feu ou les matieres chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé fait monter les Esprits. C'est la plus commune & presque la seule dont les Distillateurs se servent.

La seconde s'appelle Distillation *per descensum*, & se fait lorsque le feu placé sur le vaisseau dont on se sert, fait précipiter les Esprits. Cette seconde n'est usitée parmi les Distillateurs Liqueuristes, que pour l'essence de giroffle.

Il y en a enfin une troisiéme, qu'on appelle *per latus* : elle n'est d'usage que pour les Chymistes, ainsi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui est des différentes façons dont on distille, occasionnées par les divers vaisseaux dont on se sert à cet effet, ou par les matieres dont on se sert pour exciter

la chaleur ; nous les appellons improprement distillation. Elles sont de plusieurs sortes, & nous en parlerons à mesure que cela se trouvera placé dans cet Ouvrage.

Ceci supposé on en compte environ treize sortes & plus, dont les unes suivent de la diverse construction des Alambics. Telles sont la distillation à l'Alambic ordinaire, au réfrigérent, celle à l'Alambic de verre, à celui de terre, à l'Alambic au serpentin, à la chaudiére, à la cornue, au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matiéres chaudes dans lesquelles on place l'Alambic : telles sont, la Distillation au bain-marie, au bain de vapeurs, au bain de sable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, & enfin au marc de raisins.

Nous expliquerons ces différentes façons de distiller, à mesure que les matiéres auxquelles elles seront plus propres nous l'indiqueront dans le chapitre suivant, où nous allons parler des Alambics & de leurs différentes constructions ; parce que toutes celles, qui ont quelque rapport à ces différences, s'y trouveront naturellement placées.

CHAPITRE III.

Des Alambics & de leurs différentes constructions.

L'Alambic eſt un vaiſſeau ordinairement de cuivre étamé ou d'autre matiére, qui ſert & eſt eſſentiel à toutes les opérations de la Diſtillation.

On compte neuf ſortes d'Alambics, qui différent tous par la matiére ou la forme. L'Alambic ordinaire au réfrigérent, l'Alambic de terre, celui de verre, l'Alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'Alambic au ſerpentin, la chaudiére, la cornue & le vaiſſeau de rencontre.

Comme chacun d'eux eſt de différente conſtruction, chacun auſſi eſt employé à des uſages différens.

L'Alambic en général eſt compoſé de deux parties principales; l'une inférieure appellée poire, l'autre ſupérieure appellée chapiteau.

La partie inférieure eſt compoſée de deux piéces; la premiere s'appelle cucurbitte ou matras; la ſeconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, eſt une eſpece de cuvette plus ou moins grande ſelon la forme de l'Alambic, où ſe mettent ordinairement les matiéres à diſtiller.

Le couronnement ou partie supérieure de la poire, estune autre espece de cuvette, qui se joint au matras & qui ne s'en sépare jamais : il se termine en forme d'entonnoir. il a à son extrémité un petit col ou tuyau, qui s'adapte à la partie supérieure de l'Alambic par un autre col ou tuyau. On distingue le matras du couronnement, parce que les matiéres, qu'on veut distiller, ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pieces pour les raisons que nous dirons ci-dessous.

La partie supérieure de l'Alambic est appellée le chapiteau, & elle est composée de six pieces.

1°. Le col que les Distillateurs appelle soupirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de môre.

Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou soupirail est long, plus l'opération est parfaite ; la raison en est, que les flegmes ayant plus d'efforts à faire pour monter avec les Esprits, retombent. Un long soupirail tient à peu près lieu de serpentin.

Il y a quelques Alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis ; mais cette contruction est toujours dangereuse, parce que ces parties ne se déluttent pas aisément, au cas qu'on ait oublié quelque chose dans

la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu & autres.

2°. La tête de Môre. C'est la partie la plus élevée de l'Alambic : c'est une chape de cuivre étamé en forme de crâne, composée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle, qui est supérieure sert à arrêter les Esprits d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appelle réservoir, qui par sa convexité les retient, & d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient est un vaisseau ordinairement de verre, dont l'ouverture est étroite, qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il sert à recevoir ce qui distille, on le prend de verre pour connoître si les Esprits sont purs ou nébuleux. Il doit être du moindre volume qu'il se puisse, par rapport aux quantités qu'on distille, pour éviter l'embarras.

4°. Le réfrigérent est un bassin au sommet de l'Alambic dans lequel est renfermée la tête de Môre : il sert à la rafraîchir, & on l'emplit d'eau à cet effet. nous dirons aux chapitres suivans son usage & sa nécessité.

Les grands Alambics tels que la chaudiere se rafraîchissent différemment; on fait passer le tuyau du chapiteau à travers d'un tonneau plein d'eau, & l'on rafraîchit la tête de Môre avec une serpilliére ou linge mouillé.

On met au réfrigérent une fontaine pour faire écouler l'eau, quand elle est trop chaude, & pour y en substituer de plus fraîche.

L'Alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau, dont le sommet se termine en pointe, auquel on adapte un chapiteau de verre. On ne s'en sert guere, que pour des matieres d'odeur forte, & qui laissent des impressions trop inhérentes. L'usage en est dangereux, parce qu'il est très-difficile de le rafraîchir, & d'ailleurs il ne peut guères servir, qu'à une seule opération.

L'Alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction ; mais on ne peut en faire usage, qu'au bain marie. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre sur un fourneau ; cette bassine, étant pleine d'eau chaude, échauffe les matieres à distiller. Cet Alambic & la méthode de distiller au bain marie est excellente ponr les quintessences, les eaux simples, & toutes les choses dont on distille peu à la foi. Comme à cause de sa fragilité il en est peu, qui ayent un réfrigérent, on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'Alambic au bain de vapeur est l'Alambic ordinaire ; mais placé sur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir & dont la vapeur échauffe la cucurbitte & les matieres. Cette bassine sur la-

quelle on le place doit avoir des ouvertures, pour remettre de l'eau à mesure que l'évaporation la diminue. L'opération en est prompte, on peut distiller beaucoup avec cette méthode : elle est excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie & pour faire l'esprit de vin.

Celui au serpentin est semblable à l'Alambic ordinaire, excepté qu'au sommet du chapiteau on ajuste un long canal tortueux d'étain soutenu par deux platines : c'est le meilleur de tous, pour purifier les Esprits. Cet usage tient lieu de la rectification; mais l'opération est longue. Il y a un autre serpentin qu'on appelle bonnet d'houssard; mais comme c'est l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce serpentin n'a pas de réfringérent, on le rafraîchit avec une serpiliére mouillée.

La chaudiére est un grand Alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérent parce qu'il feroit d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers d'un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un Alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu: on ne s'en sert, que pour les distillations les plus violentes.

Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice & luttés exactement. L'usage de cette espece d'Alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous flegmes.

Lémeri, troisiéme partie de son cours de Chymie, pense que l'on se sert du vaisseau de rencontre pour incorporer les Esprits ; je pense au contraire que c'est pour les raréfier davantage. Le vaisseau de rencontre étant posé sur un feu doux, cette chaleur fait monter les Esprits au second matras, qui par sa fraîcheur les fait retomber : & dans ces différens mouvemens, tout ce qui peut rester de parties grossieres, s'attache aux parois des deux matras, & la liqueur se rectifie de plus en plus.

CHAPITRE IV.

Des Fourneaux & de leur construction.

LA construction des Fourneaux suit de la forme des Alambics. En général la meilleure est celle, qui leur donne l'assiéte la plus solide.

Il paroît nécessaire de donner ici une idée du laboratoire d'un Distillateur.

Pour opérer commodément, il faut un lieu

vaste & où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de sûreté, un laboratoire ne devroit avoir que les murs, & être même voûté, ou bien plafonné. Il faut, que l'endroit soit vaste, pour n'être point embarrassé, lorsque quelque cas particulier exige la présence du Distillateur ; & pour pouvoir placer toute chose ; de sorte qu'elle se trouve sous la main dès qu'on en a besoin.

Autant qu'il est possible, un laboratoire doit être isolé & détaché de tout autre édifice ; pour obvier aux incendies qui peuvent arriver malgré l'habileté & les précautions du Distillateur.

Il faut que le laboratoire soit construit en lieu, ou l'on puisse avoir de l'eau facilement, c'est-à-dire, au moins un bon puits & une pompe, pour être servi promptement en cas de besoin.

L'Alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du Fourneau, qui lui est propre ; au plus peut-on le laisser pancher tant soit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux Esprits. Ceci posé, voici comment on peut disposer les Fourneaux.

Pour un Fourneau sur lequel vons pourrez poser six Alambics il faut au moins cinquante pieds de longueur.

Les Fourneaux doivent être constriuts de brique. Les cendriers seront disposés trois d'un côté, trois de l'autre ; & le Four-

neau aura au moins de largeur le tiers de ſa longueur, c'eſt-à-dire, dix-ſept à dix-huit pieds.

Les ouvertures des Fourneaux auront entre elles, au moins, cinq pieds de diſtance, pour que le Diſtillateur puiſſe tourner ſans embarras autour de ſes Alambics, & afin qu'on puiſſe mettre entre chacune un trepied, pour placer le récipient. Les ouvertures des Fourneaux ſeront de même forme que les Alambics, avec la profondeur néceſſaire, pour les aſſeoir bien ſolidement. Le foyer ſera proportionné à la groſſeur de l'Alambic & aux matieres dont on ſe ſervira pour le feu, ſoit bois, ſoit charbon.

Autant que faire ſe pourra, il ſera bon de faire conſtruire aux deux extrémités du Fourneau deux dégrés, pour monter & deſcendre ſans embarras.

Mais comme il n'eſt pas poſſible à tous les Diſtillateurs d'avoir des Fourneaux fixes de cette longueur, ſeulement même pour deux Alambics : que preſque tous ſe ſervent de Fourneaux portatifs ; il eſt bon de faire remarquer, que les Fourneaux doivent être aſſis ſolidement. Le deſſus doit être garni de deux barres de fer pour aſſurer l'Alambic, & le bas d'une grille pour laiſſer tomber la cendre, en obſervant, pour toutes ſortes de Fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes Distillations comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois; pour les Distillations ordinaires de charbon, mais jamais de charbon de terre à cause de son odeur, & parce qu'il ronge les Alambics, ce que j'ai observé très-souvent.

Après avoir parlé des Fourneaux, passons aux accidens, qui peuvent arriver en distillant.

CHAPITRE V.

Des accidens qui peuvent arriver en distillant.

PArmi les accidens, qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous, est que l'opération soit inutile, & la marchandise gâtée.

Comme cette matiere est de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux, qu'il sera possible.

Le feu les occasionne tous comme premiere cause: le défaut d'attention les laisse aller trop avant; la peur les rend irrémédiables.

Le premier accident, qui puisse arriver par le feu, est qu'un Distillateur, en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, fait brûler toute sa recette au fond du matras,

perd ſa marchandiſe par le goût d'empyreume,& détame ſon Alambic.

Le goût d'empyreume eſt une odeur de tabac brulé, que le feu donne aux liqueurs, lorſqu'il eſt trop violent. Pour rendre la choſe ſenſible, diſtillez des fruits à écorce, ou des fleurs, ou quelque aromatique que ce ſoit, & ſur-tout quelque choſe dont le parfum monte d'abord ; tirez-en ſeulement le meilleur ; déluttez l'Alambic & flairez ce qui reſte, vous n'y trouverez plus qu'une odeur déſagréable. D'où l'on peut conclure, que pour peu qu'on en voulût tirer davantage,on gâteroit ce qui eſt tiré.

Si le feu eſt trop vif, l'ébulition extraordinaire des recettes les fait monter avec les Eſprits juſqu'au ſommet du chapiteau ; ils tombent brulans dans le récipient, la chaleur le fait caſſer, les Eſprits ſe répandent, & s'enflamment au feu du Fourneau.

Si le feu eſt trop pouſſé, il fait rougir la cucurbitte, enflamme les matieres, & porte le feu dans le récipient par une ſuite néceſſaire.

Quand on ſe ſert de l'Alambic de terre, à moins d'une extrême attention le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau qui n'eſt que de verre créve ; les Eſprits ſe répandent & s'enflamment : & il eſt d'autant plus difficile de remédier à cet accident que la terre échauffée conſerve ſa chaleur plus

long-tems que l'Alambic ordinaire ; & qu'il n'est pas facile de la rafraîchir.

Si l'Alambic n'est pas assis solidement, il se dérange, tombe & se délutte, la liqueur se répand & la vapeur seule porte le feu aux Esprits distillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien lutter tous les passages, les esprits, dans leur premier effort, se font issue par la moindre ouverture, coulent dans le Fourneau, & la vapeur porte le feu dans l'Alambic.

Si le vaisseau n'est pas bien lutté dans ses jointures, la même chose arrive.

Dans les Distillations ou le flegme monte le premier, son humidité imbibe le luttage, le décole ; quand la vapeur spiriteuse monte ; & elles sont par-là exposées au même accident.

Il arrive souvent, & c'est un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérent coule le long du soupirail, détrempe le luttage; & les esprits, qui montent dans cet intervale s'échappent par ces jointures & s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin en délutant le récipient, sur-tout lorsqu'il est à peu près plein, si l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur distillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

Jusqu'ici je n'ai fait, que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs ; mais les suites de ces accidens sont infiniment plus terribles, que les accidens mêmes. Ce seroit beaucoup pour un Artiste, qu'il perdît son tems, sa peine & sa marchandise ; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies, que ces accidens peuvent occasionner. On pourroit trouver des exemples du premier, si l'on vouloit les chercher : on en rapporteroit même pour les dangers, que court le Distillateur ; ils sont marqués ; & nous avons vû, tout recemment, trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les esprits s'enflamment, l'Alambic & le récipient crévent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux, qui la respirent.

Les Epiciers, qui font habituellement ces sortes d'opérations, & qui rectifient des esprits, opération la plus dangereuse de la Distillation, sont les plus exposés aux grands dangers, & ceux chez lesquels il ont les suites les plus funestes ; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matieres combustibles, qui sont d'ordinaire dans leurs magasins, & qui ne s'éteignent presque jamais, quand elles sont enflammées.

Je devois peut-être m'étendre davanta-

ge sur cette matiere ; elle est d'une si grande importance, qu'on ne sçauroit trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la suite des remedes qu'on peut apporter aux accidens, je finis ce chapitre, en priant les Lecteurs de peser mûrement la matiere. Et comme c'est un article, qui n'a point été traité, & qui mérite le plus l'attention des Distillateurs, j'observerai encore, qu'il ne faut pas s'en remettre à des Manœuvres pour ces sortes d'opérations. Que feront dans ces cas là des gens qui n'ont que des bras ? Ils s'effrayeront & ne sçauront remédier à rien, lorsqu'il est besoin de beaucoup de promptitude & de sang froid.

Voyons maintenant quels sont les remédes qu'on peut apporter pour les prévenir & en empêcher les suites.

CHAPITRE VI.

Moyens de prévenir les accidens ; premierement, le dégré de feu & le luttage.

C'Eut été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens, qui arrivent en distillant, si en montrant le danger, nous eussions négligé de donner les moyens de le prévenir, & d'y remédier. C'est pour les rassurer contre le juste effroi, que doit inspirer l'ex-

position, que nous avons faite dans le chapitre précédent, que nous allons leur marquer dans celui-ci les remédes à tous les cas, que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidens, il faut connoître deux choses sur-tout : le dégré du feu & le luttage.

La connoissance du feu dépend de celle qu'on doit avoir des matieres, qu'on employe, soit bois, soit charbon.

Les bois les plus durs sont ordinairement le feu le plus vif ; tels sont le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, &c. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le saule, le bouleau, le font plus doux. Il en est de même du charbon de ces deux différentes especes de bois : & conséquemment la nature des bois, ou des charbons doit régler le feu ; il faut proportionner son action sur l'effet, qu'il doit produire, c'est-à-dire, sur la capacité de l'Alambic, sur les matieres qu'on distille, sur la quantité qu'on en distille.

Il est sensible, que plus l'Alambic est grand, plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matieres, qui n'ont point été mises en digestion, que pour celles, que la digestion a déja préparées. Il faut plus de feu pour distiller des épices, que pour des fleurs, plus pour une distillation d'eaux simples, que pour une liqueur spiriteuse, &c.

Le meilleur moyen de s'aſſurer du dégré de feu néceſſaire,eſt de le régler ſur les matieres plus ou moins promptes à diſtiller, ce qui ſe fait de cette maniere : On ne quitte point ſon Alambic, on écoute ce qui ſe paſſe dedans lorſque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'apperçoit, que l'ébullition ſoit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, & on le couvre de cendre ou de ſable.

Un Diſtillateur,après beaucoup d'expérience dans les différens cas, a acquis toute la connoiſſance néceſſaire à cet égard. Nous ne nous flatons pas de déterminer le point juſte, parce qu'on ne compte, on ne meſure, ni on ne pêſe le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligence aidée de l'expérience en tienne lieu, parce que chaque recette différe en quantité,ou en qualité, & que c'eſt ſur leur plus ou moins de diſpoſition à ſe mouvoir,qu'il faut ſe régler.

Tout étant ainſi réglé par rapport aux différens dégrés de feu, nous allons parler de la façon de lutter les Alambics.

Lutter un Alambic,c'eſt fermer par quelque compoſition les jointures par leſquelles les eſprits pourroient tranſpirer.

Le lut eſt une compoſition de cendres communes bien criblées & détrempées avec de l'eau. On ſe ſert encore à cet effet de la terre glaiſe, ou de colle faite avec de

la farine ou de l'empois. Son usage, comme nous avons dit, est de fermer tout passage à la transpiration.

Le luttage est un des moyens les plus surs de prévenir les accidens, parce qu'un Alambic duquel rien ne transpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; & nous venons de donner ci-dessus le moyen de régler son action.

L'Alambic au réfrigérent est celui dont on fait le plus d'usage: le matras & le chapiteau s'unissent ensemble; mais comme malgré la justesse avec laquelle on auroit pû les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, & que la plus légere est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre; & on a grand soin de ne pas quitter l'Alambic, que les esprits n'ayent pris leurs cours, afin de coller d'autre papier, si l'humilité détrempe le premier luttage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi-même sur ce point, & y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudiere à l'eau-de-vie se lutte avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, ensorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles. Rarement

peut-on porter remede, lorſque le feu ſe met à un grand tirage ; & comme la chaleur fait fendre cette terre à meſure qu'elle ſéche, il faut l'humecter de tems en tems & même en ajoûter de nouvelle toute les fois qu'il en éſtbeſoin.

On lutte le ſerpentin comme l'Alambic au réfrigérent. La cornue ſe lutte avec la terre glaiſe : & comme on ſe ſert auſſi de cornue de verre, on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre, afin que les matieres, qui y ſont contenues ne ſe perdent pas au cas que la cornue vînt à fondre par la violence du feu. On lutte enfin les Alambics de terre & de verre, avec du papier & de la colle de farine, comme ci-deſſus. Après avoir expliqué dans ce chapitre de quelle conſéquence il eſt de faire attention au dégré du feu & au lutage pour prévenir les accidens, nous allons paſſer à un troiſiéme moyen de les prévenir, après avoir ajoûté une courte obſervations ſur les fourneaux portatifs. C'eſt que pour prévenir la chute des Alambics, qui ne ſont jamais parfaitement aſſurés ſur ces fortes de fourneaux, il faut faire placer un crochet au réfrigérent pour l'attacher au mur : de cette façon on ne craint point de le renverſer en paſſant auprès.

CHAPITRE VII.

Des remedes qu'il faut apporter aux accidens lorſqu'ils arrivent.

QUelque eſſentiel qu'il ſoit de prévenir les accidens, qui peuvent arriver en diſtillant ; comme il eſt impoſſible de prévoir tous les cas & d'obvier à tous, il n'eſt pas moins important d'indiquer les remedes, qu'on doit employer pour en arrêter les ſuites lorſqu'ils arrivent.

Le point le plus eſſentiel eſt d'avoir du courage & de la préſence d'eſprit ; la peur ne fait que rendre les accidens de plus en plus irrémédiables.

1°. Si le feu eſt trop vif, il faut le couvrir ; en obſervant cependant de n'en pas diminuer totalement l'action, ce qui interromproit le cours de la Diſtillation, & rendroit l'opération plus difficile & moins parfaite.

2°. Dans le cas où les recettes bruleroient au fond du matras, ce qui s'apperçoit facilement par l'odeur, il faut ſur le champ éteindre le feu; parce que, perte pour perte, il faut toujours empêcher, quelles ne s'enflamment à un point, où il n'y auroit plus de remede.

3o. Si le feu prend aux recettes, le premier soin doit être de délutter promptement le récipient, de boucher l'extrémité du bec d'un linge mouillé & le gouleau du récipient.

Ensuite il faut éteindre le feu : & si la flamme sortoit à l'endroit du luttage, il faut serrer les jointures de l'Alambic avec un linge mouillé, qu'il faut toujours avoir, ainsi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4o. Si l'alambic est de terre & que les matieres brulent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'Alambic & jettez de l'eau dessus, jusqu'à ce que vous soyez assuré, que le danger est passé ; & pour plus de sûreté, couvrez - le encore d'un linge mouillé.

5o. Si, malgré vos soins à fermer tous les passages à la transpiration, vous vous apperceviez de quelque chose pendant que les esprits prennent leurs cours, prenez vîte de la terre glaise, ou telle autre composition que ce puisse être, pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration, & portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme, si elle avoit déja commencé.

6o. Si la chaleur décolle le luttage ou si quelque humidité le détrempe, ayez soin d'en remettre promptement un autre : ayez

toujours

toujours près de vous, en ce cas, ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la transpiration étoit si violente, que vous ne pussiez refaire le lutage promptement, entourez la jointure d'un linge mouillé, & serrez fort sans quitter, jusqu'à ce que les esprits ayent pris leurs cours. Si malgré vos efforts la transpiration continue, & que vous craigniez l'inflammation, abandonnez le lutage pour détacher & éloigner le récipient du feu, & retirez ensuite votre alambic le plus promptement, qu'il sera possible.

7°. Observez quand votre tirage sera fait, de délutter votre récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre sur le fourneau, & de l'éloigner ensuite du feu ; ensorte que les vapeurs, qui s'en exhalent ne puissent s'enflammer.

8°. Observez enfin, que par-tout où il sera besoin de porter du remede, il ne faut porter ni feu ni lumiere, parce que les vapeurs spinteuses s'emflamment par la moindre chose, & que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'ici ne regarde que la conduite de l'Alambic ; mais ce qui nous reste à dire est encore plus intéressant, & regarde ceux qui le gouvernent, afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne se perdent point eux-mêmes.

Dès qu'on s'appercevra de quelqu'un des accidens ci-dessus, si les esprits ne sont point encore enflammés : on aura soin d'apporter, soit pour le lutage, soit pour la violence du feu, les remedes que nous avons dit précédemment.

Mais si la flamme est dans l'alambic ; voici les précautions, qu'il faut prendre pour sa sûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic, qu'avec un linge mouillé sur la bouche & sur le nez, parce qu'il est mortel de respirer la vapeur enflammée.

Il faut, observer en remédiant aux accidens, de courir du côté où l'air ne pousse pas la flamme ; car sans cette attention vous en seriez couvert,& difficilement vous pourriez échapper au danger.

Si malgré votre attention l'air en tourbillonnant reportoit la flamme de votre côté, éloignez-vous promptement, & revenez lorsqu'elle aura changé de direction, toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez & la bouche, & du côté opposé à la flamme, & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le passage d'où elle sort.

S'il arrivoit que vous fussiez vous-même couvert d'esprits enflammés, ayez toujours pour vous en garantir,à tout événement, un drap mouillé dans lequel vous

vous envelopperez. Le ſoin de ſa conſervation eſt un objet aſſez important pour ne devoir négliger aucune des précautions, qui peuvent ſervir à échapper au danger.

Quand les accidens ſont allés à un point où il n'eſt plus poſſible de remédier de près, il faut caſſer de loin le récipient, & renverſer l'alambic, & ſur-tout n'en laiſſer approcher perſonne, moins encore des gens qui ne ſont point au fait de ces ſortes de choſes.

Dans un accident déſeſpéré, comme ſeroit celui où le feu prendroit à un grand tirage d'eau de-vie; s'il en eſt tems encore il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire eſt un tonneau, en bien fermer la bonde, ſans porter de lumiere nulle part autour du récipient, & abandonner le reſte, parce qu'il ſeroit trop dangereux de s'expoſer aux flammes d'un grand tirage, & que la ſûreté du Diſtillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai crû devoir dire à mes Lecteurs ſur les accidens, qui arrivent aſſez communément; & j'eſpere, que ceux qui profeſſent la diſtillation y feront d'autant plus d'attention, que c'eſt la partie la plus eſſentielle de ce traité.

CHAPITRE VIII.

Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prevenir les accidens.

LE réfrigérent est une partie si essentielle à l'alambic, qu'à son défaut, on se sert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraîchir ceux, qui par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur construction n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérent se mesure sur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous sur cette proportion. Un Alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérent, qui en tienne quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraîchir l'alambic ; se démontre d'elle-même pour les personnes, qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au sommet du chapiteau, à abbatre les flegmes, à rafraîchir les esprits, qui coulent dans le récipient, & qui le feroient casser s'ils étoit trop chauds, conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin sans rafraichir les alambics, toute

distillation devient impraticable, parceque les flegmes monteront avec les esprits, & rendront l'opération inutile, & que la fraîcheur seule de la tête de more peut les abbatre.

Les alambics au bain marie & au bain de vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérent, comme l'Alambic ordinaires, à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre & de verre se rafraîchissent, ainsi que nous avons dit, avec une serpilliere ou linge mouillé. On employe les mêmes choses pour rafraîchir le serpentin; mais il est très-facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérent, tel que seroit celui ci.

A un matras ordinaire appliquez & luttez un serpentin, qui soit un long canal d'étain, formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que les matras, pour lui donner peu d'élevation. Placez ce serpentin dans un réfrigérent dont la capacité soit proportionnée à celle de l'Alambic; si ce réfrigerent, à cause de sa capacité, pésoit trop sur le col du matras, on peut le faire soutenir par un trepied de même circonférence que le bassin même. L'extrémité du serpentin peut être un long bec pour rendre les esprits dans le récipient. Cettre construction facile épargneroit la peine aux Distillateurs de le ra-

fraîchir à chaque minutte, & préviendroit d'autant plus sûrement les accidens,que si le serpentin est bien lutté, on ne doit rien craindre,que de la violence du feu à laquelle il est aisé d'apporter remede.

Cet usage donc est excellent par trois raisons principales. La premiere est qu'en rafraîchissant les esprits il conserve le récipient & obvie aux accidens,qui résultent de leur chaleur, ainsi que nous l'avons dit précédemment.

La seconde est que lorsque les esprits n'ont qu'une chaleur modérée, ils s'ensuit, qu'il y a beaucoup moins de transpiration, & que par conséquent les esprits distillés ont plus de goût, d'odeur & de parfum, qu'ils n'en auroient sans cette précaution.

L'expérience démontre, que lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du Distillateur à lutter l'ouverture au bec de l'alambic, il se fait une évaporation sensible, & que cette évaporation, même dans les eaux simples, diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

La troisiéme enfin est que le rafraîchissement des alambics contribue le plus à faire l'opération la plus parfaite,par la raison que nous avons dit ci-dessus,que la fraîcheur de la tête de More abbat les phlegmes, & dans le cas où le feu auroit été trop poussé

d'abord, & ou l'ébullition deviendroit trop forte, si après avoir retiré du feu, ou après l'avoir couvert elle continuoit, on aura soin de rafraîchir le couronnement en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Ce que nous venons de dire prouve la nécessité de rafraîchir les alambics, & on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraste du froid & du chaud, qui concourent également par deux moyens diamétralement opposés à une même opération, & à la perfection de la distillation, est un phénoméne assez curieux, pour mériter l'attention des personnes, qui aiment à s'occuper de cet Art.

CHAPITRE IX.

De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.

LA nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations à deux avantages principaux, desquels nous allons parler dans cette leçon.

Le premier de ces avantages est de prévenir la perte que feroit le Distillateur sans cette précaution, & de prévenir l'altéra-

tion de sa marchandise. Un exemple va rendre sensible ce que nous avons à dire sur cet article.

Supposons, 1°. Qu'un Distillateur fasse de l'esprit de vin sans mettre d'eau dans l'Alambic, il est sûr que le feu en consumera une partie, qui est en pure perte pour le Fabriquant, & qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendu : si quelque chose eut modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.

2°. Si l'on fait des Liqueurs dont les recettes soient fortes & sur-tout en grains, que la quantité de grains soit suffisante, par supposition, pour se charger de tous les phlegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie ; il faut nécessairement y laisser beaucoup d'Esprit, ou les recettes brûleront, & par conséquent la Liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui du feu se perd, au lieu que celui-ci en veillissant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'Alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, & les Esprits s'enflamment : accident qui arriveroit sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens. Cette

eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, & n'affoiblit pas les Esprits : Car dès que le feu met les recettes en mouvement, les Esprits montent d'abord, & la Liqueur ne perd rien de sa qualité, pourvû qu'on observe de délutter l'Alambic dès qu'on s'apperçoit que le phlegme monte.

L'eau empêche les Esprits de se consommer, & de cette façon le Distillateur ne perd rien de sa marchandise : sans l'eau les Esprits s'imbibant dans les matieres, qui composent la recette, occasionneroient au Fabriquant une perte réelle. Quant au phlegme il est facile de connoître quand il monte, parce que la premiere goûte est nébuleuse, & quand il en tombe quelque peu, on s'en apperçoit au fond du récipient par la blancheur qu'il y forme.

Au surplus le Marchand n'y perd rien pour la qualité de la Liqueur, qui n'en est point affoiblie, ainsi que nous l'avons dit précédemment ; d'où résultent les deux avantages, que nous avons dit, le profit du Distillateur & la perfection de la Liqueur. Passons maintenant aux différentes façons dont on distille.

CHAPITRE X.

Des avantages de chaque Diſtillation en particulier.

NOus avons parlé en général, au deuxiéme chapitre, des différentes eſpeces de Diſtillations. Nous allons dans celle-ci parler des avantages de chacune en particulier, & dans quelle circonſtance on ſe ſert des unes & des autres.

Pour diſtiller il faut garnir ſon Alambic des recettes qu'on diſtille, & le mettre ſur le feu ou dans des matieres propres à produire cet effet; ce que nous allons expliquer plus amplement.

Comment on diſtille à l'Alambic ordinaire au réfrigérent.

Cette maniere de diſtiller eſt la plus uſitée, & la plus prompte & une des plus profitables, parce qu'elle coûte moins de préparatifs & emporte moins de tems.

Pour diſtiller à l'Alambic ordinaire, il faut commencer par bien rinſer la poire, pour ôter toute odeur ou goût, qu'y pourroient avoir laiſſé les recettes précédentes,

& la bien essuyer. Cela fait ou garnit la cucurbitte de la recette, qu'on veut distiller, avec l'attention qu'elle n'excéde pas la hauteur de la cucurbitte même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entiere, afin que les recettes ayent assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou soupirail de l'Alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut sur-tout bien essuyer, parce qu'il arrive souvent, que lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la Distillation est nébuleux, & si l'on veut le séparer du reste, on perd une partie du parfum, & le plus exquis.

Ceci fait : on luttera avec beaucoup de soin les deux parties de l'Alambic avec de bon papier gris, qu'on collera bien, & on le mettra aussi-tôt sur le feu, de peur qu'une trop longue infusion ne fit perdre quelque chose de sa qualité à la Liqueur, qu'on distille.

Comme cet Alambic distille à feu nû, l'opération en est plus prompte, que de tous les autres. Il faut bien faire attention au dégré de feu, parce que châque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems en tems l'eau du Réfrigérent, qui s'échauffe & rafraîchir l'Alambic en entier, si le cas l'exige, & sur-tout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux Esprits.

Comment on diftille au Sable, & dans quel cas il faut s'en fervir.

On diftille au Sable de deux façons, premierement, & en couvrant le feu ou avec des cendres dans les recettes, qui demandent cette précaution. Cette méthode eft effentielle pour les Digeftions, elle eft d'un grand ufage pour la parfaite rectification des Efprits au vaiffeau de rencontre. Le Sable eft abfolument néceffaire pour modérer l'action du feu, lorfqu'il eft trop violent, & qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'Alambic.

La feconde façon de diftiller au Sable,& qui eft néceffaire dans plufieurs circonftances, eft de prendre du Sable de fontaine le plus fin qu'on peut trouver;après l'avoir bien lavé, on le met au fond de l'Alambic de la hauteur d'environ trois doigts : on garnit enfuite la cucurbite de la recette, qu'on veut diftiller. Cette maniere difpenfe de mettre de l'eau dans certains cas, où l'on n'en met point comme pour diftiller des eaux d'odeurs aux fleurs, & le Sable, qui en tient lieu, les empêche de brûler : de même les grains, qu'on voudroit diftiller à l'eau-de-vie.

Quand l'opération fera faite, il faut

bien laver & nettoyer ce Sable, de peur que le goût ou l'odeur, qu'il auroit contracté, ne ſe communiquât à une autre recette, qui n'auroit rien de commun avec la précédente.

Comment on diſtille au Bain-marie ; avantages de cette maniere de diſtiller.

L'uſage de diſtiller au Bain-marie, eſt une des meilleures façons dans pluſieurs cas. L'opération en eſt la plus parfaite, & n'eſt ſujette à preſqu'aucun des accidens qui arrivent ſi fréquemment lorſqu'on diſtille à feu nu.

Pour diſtiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces, des plantes aromatiques, & de pluſieurs choſes de cette eſpece, ſans mettre dans l'Alambic ni eau, ni eau-de-vie ; il eſt abſolument néceſſaire de ſe ſervir du Bain-marie ; car dans toute autre Diſtillation à feu nû, les recettes brûleroient.

Si l'on vouloit les diſtiller au Sable, le feu détameroit l'Alambic, & les recettes pourroient brûler encore.

Pour diſtiller au Bain marie, on ſe ſert ordinairement d'un Alambic de verre, qu'on place dans une cuvette d'airain ; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire : au fond de cette cuvette

on met d'ordinaire une petite couronne ou trepied sur lequel l'Alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parce que l'eau en bouillant s'écarteroit sur les côtés, & laissant le fond à sec, exposeroit les recettes à brûler.

L'usage du Bain-marie est excellent pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de vie; mais si l'on se sert d'un Alambic de cuivre, il sera bon de garnir le fond de Sable, afin que la Liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon ainsi pour la ratification des Esprits, à cause du danger de cette opération à feu nû.

Si la Distillation étoit aussi prompte qu'à feu nu, il faudroit ne se servir que de celle-là, par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens.

Dans quels cas on doit se servir des Alambics de terre & de verre; avantages & inconvéniens de leur usage.

Nous avons parlé au chapitre des accidens des inconvéniens de l'Alambic de terre: Ce qui nous reste à dire, c'est qu'on ne doit s'en servir que pour les matieres d'odeurs fortes ou mauvaises, & qu'on ne s'en sert gueres qu'une seule fois, à moins que ce ne soit pour des recettes de même qualité

Comme cet Alambic eſt très-difficile à conduire, nous n'en conſeillons l'uſage, que dans le cas ci-deſſus.

Comme on diſtille preſque toujours à feu nu avec cet Alambic, il faut avoir pour cela un Fourneau, où l'on puiſſe mettre du feu petit à petit à cauſe des inconvéniens auxquels il eſt ſi ſujet.

L'Alambic de verre eſt d'une conduite d'autant plus aiſée, qu'il eſt toujours placé dans un Bain-marie. L'uſage en eſt pour les eaux de fleurs & les quinteſſences ; il ſeroit le meilleur de tous, ſi l'opération n'étoit un peu longue.

Comme cette ſorte d'Alambic ne peut avoir de Réfrigérent que difficilement, il faut mettre ſur lechapiteau un linge mouillé, qu'on changera ſouvent pour le rafraîchir.

Il faut encore obſerver de ne pas mettre un Récipient bien grand à cet Alambic à cauſe de la fragilité du bec. Si cependant on le courboit tant ſoit peu, il ſeroit égal de le mettre plus ou moins grand, parce que de cette ſorte, le récipient pourroit être aſſez à plomb ſur ſon trepied.

Avantages de la Diſtillasion au Serpéntin.

C'eſt à peu près la même que celle de l'Alambic ordinaire, ſi ce n'eſt que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite,

elle tient même lieu de ratification. La conſtruction, que nous en avons donnée, ſuffit pour inſtruire nos Lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard; car lorſque cette Diſtillation eſt bien conduite, & qu'on a ſoin de rafraîchir le Serpentin, la fraîcheur, outre les ſinuoſités de cette inſtrument, rendent impoſſible l'aſcenſion des phlegmes, & conſéquemment les Eſprits, qu'on tire montent extrêmement purs & rectifiés.

Cet Alambic eſt plus d'uſage parmi les Curieux & les Amateurs de la Diſtillation, que chez les Diſtillateurs, à cauſe de l'exceſſive longueur de cette opération; & je ne conſeille de s'en ſervir, que pour les Liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des Eſprits.

Avantages de la Diſtillation au Bain de Vapeurs.

C'eſt à peu près la même, que celle au Bain-marie, & on l'employe à peu près dans les mêmes circonſtances; mais elle a ſur le Bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus prompte. Lemery, dans la premiere partie de ſon cours de Chymie, aſſure que le Bain de Vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoiqu'il en ſoit; l'uſage n'en eſt pas moins bon, que celui du Bain-marie; quand

on distillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du sable au fond, pour empêcher que la Liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Dans quels cas on doit se servir du Fumier, du marc de Raisins & de la Chaux.

On ne se sert ordinairement des matieres ci-dessus, que pour mettre les recettes en Digestion, encore ne sont-elles pas d'un grand usage pour les Distillateurs, qui ne se servent à cet effet, que de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on se sert de Fumier, il faut prendte le plus chaud, c'est-à-dire, celui de Cheval ou de Mouton, & proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La Chaux doit être vive, & si la chaleur doit être plus modérée; on se sert de Chaux pulvérisée & exposée à l'air pendant quelque tems, ainsi du marc de Raisin; mais ce qu'il faut observer, c'est que de quelque matiere qu'on se serve des trois que nous venons de dire, il faut observer, que cette Digestion se fasse dans un endroit bien clos & bien couvert.

Voilà sur la Distillation & les différentes manieres de distiller, ce que nous avons crû devoir dire, pour ne rien laisser ignorer à nos Lecteurs, & les mettre en état de

choisir, soit pour la préparation, soit pour l'opération même, ce qu'ils jugeront de plus convenables aux circonstances où ils se trouveront.

CHAPITRE XI.

Ce qu'on Distille.

CE Chapitre seroit seul un traité, si nous faisions une énumération exacte des parties qu'elle embrasse; mais nous avons dit dans un discours préliminaire, & nous répétons ici que nous ne sortiront pas des bornes de la Distillation des Eaux simples, des Liqueurs, des Odeurs & des Essences.

Si nous remplissons notre objet à la satisfaction du Public, nous aurons encore sujet de nous louer, d'avoir traité une partie toute neuve, & la seule, qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties sur lesquelles le Distillateur s'exerce. Ce sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices, les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur, des fleurs, des Eaux simples & des Essences.

Il extrait des fruits, au moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

Des Aromates, le Distillateur tire des Esprits purs, des Essences, des Eaux simples, des Odeurs.

Des Epices, on tire des essences ou des huiles pour parler comme les Chymistes, on en extrait l'odeur & le parfum; on Distille aussi des Esprits purs.

Des grains enfin, on extrait des Eaux simples, des Esprits purs, & de quelques-uns des huiles comme de l'anis, du fenouïl & du genevre.

On tire des fleurs la couleur par infusion : on la tire encore par Digestion dans l'eau-de-vie & l'esprit de vin, l'odeur s'extrait par la Distillation, en en tirant l'eau simple, on l'extrait par la Distillation à l'eau-de-vie ou aux Esprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau mise sur le feu, ou par Digestion à l'eau-de-vie & à l'esprit de vin. Nous l'appellons, en terme de Distillateur, Liqueuriste, teinture de fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente par infusion ou digestion; leur goût s'extrait aussi par infusion & digestion : mais il faut observer, qu'il faut un tems limité pour cet opération, autrement le fruit en fermentant, aigrit le jus. On l'extrait aussi par la Distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin.

On extrait des aromates des esprits purs

à l'Alambic, des essences aussi par Distillation, des odeurs, des eaux simples : on les distille en deux manieres ; la premiere, est à l'eau tout simplement, ou à l'eau-de-vie. La seconde est de les rectifier à l'esprit, & pour-lors pour la bonté & la supériorité de l'odeur, chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut distiller les Plantes elles-mêmes & leurs fleurs : ce qui est encore meilleur.

Des épices, on tire des esprits & des quintessences huileuses ou spiriteuses ; on en tire des esprits à l'eau-de-vie ou à l'esprit de vin, en mettant très-peu d'eau ; on tire des huiles, qu'on fait distiller *per descensum*, ou on en tire des quintessences spiriteuses, en pillant lesdites épices, & les faisant infuser dans l'esprit de vin, qu'on tire doucement par inclination.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits, des huiles ; pour des eaux simples, on en extrait peu : ce sont sur tous des esprits, qu'on extrait des grains.

Quelques Distillateurs, par œconomie, distillent des grains à l'eau : mais leur Marchandise est d'un mérite bien inférieur à celle, ou l'on fait la distillation aux esprits ; on en tire aussi des huiles au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Nous ne donnons ici, que les premiers

élemens de chacune de ces opérations. Les recettes de ce traité les développeront à meſure que nous étendront la maticre.

CHAPITRE XII.

Ce qui diſtille.

CE qui diſtille eſt eſprit, ou eſſence, ou eau ſimple, ou flegme.

Ces quatre définitions feront ce Chapitre, & nous ne l'étendront pas plus loin. Ces définitions feront des principes, qui viendront à chaque page de ce traité, & nous les mettrons ici dans toute la netteté & l'étendue qu'il ſera poſſiblé de leur donner, afin d'éviter à nos Lecteurs de les trouver par tout, & pour ne pas nous répéter nous même à chaque inſtant.

Définition de l'Eſprit.

Je ne ſuis pas moins embarraſſé à la Définition d'Eſprit que les Cbymiſtes : mais je tâcherai de ne point embarraſſer mes Lecteurs de notions obſcures. Je conçois les Eſprits, comme les parties les plus déliées, les plus légeres d'un corps quel qu'il ſoit.

Tous les corps, sans en excepter aucun, ont des Esprits, & plus où moins grande quantité.

Ces parties sont une substance ignée,& par sa nature disposée à un grand mouvement.

Cette portion subtile est plus ou moins disposée à s'échapper à proportion que les corps sont plus ou moins poreux, ou ont plus ou moins d'huile.

Définition des Essences.

On entend par Essences dans la Distillation, & comme je crois dans la Chymie, les parties huileuses d'un corps. L'huile essentielle se trouve dans toute sorte de corps, & est un des principes de leurs compositions ; au moins dans toutes mes opérations, j'ai toujours remarqué, qu'on en pouvoit tirer de tout ce qu'on distilloit. J'ai observé effectivement dans toutes mes Distillations, à l'Esprit de vin près, où j'aurois peut-être pû trouver quelque chose, ainsi que dans toutes sortes de matieres, fruits, fleurs, sur-tout des aromates, & les Epices mises en Digestion, surnager sur le phlegme une substance douce & onctueuse, & cette substance est de l'huile, & c'est cette huile, que nous appellons Essence, quand c'est elle, que nous voulons extraire spécialement.

Définition des Eaux simples.

On entend par Eaux simples, ce qu'on Distille des fleurs & autres. Sans eau, eau-de-vie ou esprit de vin, ces eaux sont ordinairement une Distillation phlegmatique, & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps, dont elle est extraite, & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

Définition des phlegmes.

J'appelle Phlegme les parties aqueuses, qui sont partie de la composition des corps. Que ce principe soit actif ou passif, je laisse aux Chymistes ce point de Doctrine. Je ne suis que Distillateur.

Il est essentiel pour toutes les artistes de cette profession de bien connoître sa nature; beaucoup s'y trompent: quelques-uns d'entre-eux prennent pour les phlegmes, quelques gouttes blanches & nébuleuses, qui tombent les premieres, lorsque les recettes contenues dans l'Alambic commencent à distiller. Cependant c'est souvent le plus spiriteux des matieres qui distillent, dont ils se privent gratuitement, & cela ne vient que de quelque humidité, qui restoit dans le Réservoir; au lieu

que s'ils avoient observé de bien essuyer leur Alambic, ils auroient vû, que la premiere goutte qui distillé, auroit eu autant de brillant & de netteté que les dernieres; & c'est à leur perte, qu'ils ôtent ces premieres gouttes, qui sont le plus spiriteux & le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention; c'est que dans les matieres qui sont mises en digestion, les esprits s'envolent les premiers au sommet du chapiteau; & que dans les recettes, qui n'y ont point été mises, les Phlegmes précedent les esprits: La raison en est très-physique & très-simple, & se conçoit très-facilement; la voici:

Dans les matieres mises en digestion, les esprits, aussitôt que l'Alambic est échauffé, & que les recettes commencent à boüillir, les esprits, dis-je, comme la portion la plus légere des matieres qu'on distille, s'échappent & s'élevent au sommet du chapiteau.

Dans les recettes, qui n'ont point été mises en digestions, ces mêmes esprits étant retenus & impliqués dans les Phlegmes, sont moins disposés à s'échapper, il ne peuvent pénétrer les Phlegmes, qui les enveloppent; il faut donc que ces Phlegmes eux-mêmes, en se dégageant, leur fassent une route. Ces Phlegmes étant une partie aqueuse,

aqueuse, & conséquemment fluide, se débarrassent & s'enlevent les premiers; c'est sur-tout dans les épices que vous l'observerez mieux, que dans toutes les autres recettes, comme dans la canelle & autres; je crois cependant, que si la distillation se faisoit dans un Alambic dont le soupirail fût long, ou dans un Alambic au serpentin, les Phlegmes seroient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, & laisseroient le passage aux esprits: mais cela arrive toujours dans la distillation à l'Alambic au réfrigérent

Si quelqu'un me fait chicanne sur cette observation, je ne lui répondrai que par l'expérience, c'est ou je l'appelle; je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourroit me faire; & dans tout ce traité, j'appellerai toujours de tout ce qu'on me contestera à l'expérience, & à l'expérience réïtérée.

Une autre observation, qui ma prouvé cent fois ce que je dis sur cet article, c'est que quelquefois, pressé extraordinairement d'ouvrage, & n'ayant pas le tems de mettre les matiéres, que je travaillois en digestion, je les pilois: c'est ou j'ai reconnu ce que je viens d'exposer. Malgré cette préparation, & la trituration exacte des épices, la premiere division étoit des Phlegmes, & la seconde des Esprits. Notez cependant

que je ne parle ici que des Eaux ſimples d'épices, & non des eſprits aux épices, ou d'eſprit d'épices tirés à l'eſprit de vin.

J'ajoûte encore une remarque, qui plaira ſans doute aux curieux, & même à tous ceux qui connoiſſent un peu la diſtillation, & ſur laquelle perſonne n'a encore rien dit, quoique je ne me flate pas de l'avoir faite le premier: c'eſt que dans les recettes mélangées, telles que ſeroient celles ou l'on feroit diſtiller des fleurs, des fruits & des épices enſemble, miſes à l'Alambic ſans avoir été préparées par la digeſtion, l'action du feu enleve premiérement l'eſprit des fleurs; enſorte que, malgré le mélange, ces eſprits n'ont rien contracté du goût des fruits & des épices. Cette diſcrétion faite, les eſprits des fruits diſtillent, ſans odeur des fleurs, ni goût des épices; enfin les eſprits des épices viennent les derniers, ſans odeur des fleurs, ni goût des fruits: tout y eſt diſtinct; & j'invite ceux qui pourroient en douter, à en faire l'expérience.

Une autre remarque, que j'ai faite ſur les épices, c'eſt que, ſoit qu'elles ayent été miſes en digeſtion, ou qu'elles n'y ayent point été miſes; ſoit que les Phlegmes ayent été enlevés avant les eſprits, ou les eſprits avant les Phlegmes; j'ai remarqué, que les eſprits avoient à peine le goût & l'odeur des épices, dont ils étoient ex-

traits, & j'ai toujours été obligé de mettre avec ces eſprits des Phlegmes, en plus ou moins grande quantité, pour donner aux eſprits que j'avois tirés, le goût & le parfum des épices, ſur leſquelles j'opérois, parce que ce ſont les Phlegmes, qui en ont le plus. Cette obſervation eſt abſolument néceſſaire, au moins je la juge telle; elle ſera toujours ſatisfaiſante pour les Lecteurs curieux.

Comme le mot de digeſtion eſt venu ſouvent dans cet eſſai, je ne l'acheverai pas, ſans en dire un mot, & ſans expliquer ſon utilité, & même la néceſſité où on eſt de s'en ſervir dans pluſieurs circonſtances.

On dit qu'une ou des matieres ſont en digeſtion, quand on les fait tremper dans un diſſolvant propre à une très-lente chaleur, pour les amollir; cette préparation eſt néceſſaire à pluſieurs choſes dans la diſtillation; elle procure aux eſprits une iſſue plus facile des matiéres, qui les renferment.

Les digeſtions, qui ſe font à froid, ſont les plus en uſage, & du meilleur uſage, parce que celles qui ſe font ſur le feu ou dans des matieres chaudes, ôtent toujours quelque choſe de la qualité & du mérite des Marchandiſes, en ce qu'elles enlevent des eſprits; & conçoit facilement, que c'eſt une perte pour la qualité.

Quand on tire des semences, il faut préparer les matieres par la digestion : pour bien extraire les esprits & les essences des épices, la digestion est encore de nécessité absolue : elle entre enfin nécessairement dans nos principes, & en est un elle-même.

CHAPITRE XIII.

Quand on Distille.

POur remplir notre projet dans l'ordre, que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce Chapitre les tems propres à chaque distillation ; après quoi, nous dirons dans un Chapitre particulier, qui suivra celui-ci, ce que c'est que la filtration, ce que c'est que le passage à la Chausse ; quand, & comment, & pourquoi on se sert de l'une & de l'autre. Ce seront à peu près tous les principes de notre traité.

S'il se rencontre dans la suite de cet ouvrage quelque chose à dire sur ces principes, ou quelque chose qui doive être expliquée d'une façon plus claire & plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos Lecteurs ne manquent point de toutes les lumieres,

qu'il nous fera possible de leur donner.

Les fleurs se distillent chacune dans leurs saisons, à commencer par la Violette; il ne faut en extraire l'odeur & la couleur, que dans le tems qu'elle est dans sa force : ce n'est ni le commencement ou elle paroît, qu'elle n'a pas encore toute sa vertu; ni le tems où elle commence à passer, où elle en a perdu une grande partie, & le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller, ou l'infuser; c'est en Avril, que sa force est la plus grande, parce que la saison n'est jamais assez avancée en Mars, pour que la Violette puisse déja avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leurs saison, & sur-tout observer de choisir pour les cueillir le tems le plus chaud, parce que les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum, que lorsqu'il fait chaud.

Il faut pour les Fruits les mêmes attentions que ci-dessus : mais il faut distinguer encore, qu'outre que les espces de ceux qu'employe le Distillateur, qui sont toutes les meilleurs & les plus fines, autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés, sur-tout pour ceux dont on extrait des teintures; & ob-

ferver fur-tout, qu'ils ne foient point gâtés, ce qui infailliblement feroit perdre quelque chofe de la qualité & du prix des Marchandifes.

Les Grains & les épices fe diftillent en tout tems; il n'eft queftion pour ces matieres que d'un bon choix, c'eft à ce choix que les Diftillateurs fe trompent quelquefois; auffi eft-il très-facile de s'y tromper, à moins d'une connoiffance toute particuliére: C'eft dans la fuite de ces Chapitres que nous traiterons amplement de toutes les connoiffances, qui font néceffaires pour ne pas fe tromper dans le choix de toutes les matiéres, que les Diftillateurs employent le plus ordinairement, foit fleurs, foit fruits, foit épices ou aromates, pour lefquels encore il faut une connoiffance exacte; car quelques-unes fe reffemblent, comme l'Afpic & la Lavande: la Meliffe ou Citronelle, eft encore de plufieurs efpeces, qu'il faut fçavoir diftinguer pour faire un bon choix.



CHAPITRE XIV.

Sur la filtration des Liqueurs & le passage à la Chausse.

FIltrer, c'est faire passer les Liqueurs par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties, qui obscurcissent leur brillant.

Rien n'est si fin que la Liqueur, qui vient de distiller, lorsque le Fabriquant fait attention ; mais le sirop & les couleurs les obscurcissent ; & pour les clarifier, on les passe.

Comme après ce mêlange, les Liqueurs ne seroient ni potables, ni en état d'être exposées en vente ; il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable, ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le passage des Liqueurs par le sable ou le papier gris, s'appelle filtration : celui par le drap ou la futaine, s'appelle le passage à la Chausse.

Malgré l'attention du Distillateur dans les distillations ordinaires, il arrive très-souvent, que quelques parties aqueuses s'enlevent avec les Esprits, soit au commencement de l'opération dans les recettes où

les Phlegmes montent les premiers, soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers. Dans les deux cas, il est presque impossible, que cela soit autrement : & même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement ceuillies, les Phlegmes montent d'abord. Et on ne pourroit ôter du récipient cette premiere partie, sans ôter beaucoup de parfum aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des Epices, leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matiéres, resteroit si on n'avoit l'attention de laisser couler une partie des Phlegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas : quand au lieu des fleurs ou des épices, on se sert de leur quintessence, on n'est plus dans ce cas.

Mais comme les Phlegmes rendent ordinairement les Liqueurs un peu nébuleuses On peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration, en versant doucement, les Esprits distillés dans un autre récipient : la partie aqueuse étant plus pesante reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement, vous mettrez du coton dans un entonnoir, & vous ferez passer les Esprits à travers ce coton, qui se charge des Phlegmes & mange leur blancheur. Il faut

avoir un couvercle pour l'entonnoir, afin d'empêcher l'évaporation.

Le reſte des parties Phlegmatiques, qui peuvent demeurer dans la Liqueur diſtillée, ſe perd par la force des Eſprits, qui emporte la blancheur, quand l'eſprit diſtillé eſt un peu gardé. Quant aux Liqueurs, l'eau, le ſucre & les couleurs, ainſi que nous l'avons dit plus haut, obſcurciſſent entierement la netteté & le brillant des eſprits diſtillés, & laiſſeroient un dépôt déſagréable au fond des bouteilles. Comme les Liqueurs ont autant beſoin de plaire aux yeux qu'au goût, il eſt donc néceſſaire de les débarraſſer de tout ce qui peut les obſcurcir, & leur ôter cet éclat, qui peut leur être ſi avantageux.

Pour filtrer les Liqueurs par le ſable, il faut avoir une fontaine ſablée à cet uſage. Il faut que le ſable en ſoit extrêmement fin. Et quand Il s'eſt chargé de quelques parties de ſucre, la Liqueur paſſe extrêmement claire. Cette méthode ne ſert guére, que dans le cas où le Fabriquant auroit une grande partie de Liqueur de la même eſpéce : Et dans celui où l'on ſeroit obligé de ſe ſervir de la même méthode, pour une autre partie de Liqueur d'eſpece différente, il faut laver le ſable avec tout le ſoin poſſible, de peur que la différence des goûts ne gâtat la ſeconde Liqueur. L'embarras de laver le ſable cha-

C v

quefois qu'on change de Liqueurs, eſt une des raiſons, qui empêchent le plus les Diſtillateurs de faire uſage de cette méthode, quelque bonne qu'elle ſoit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris, eſt d'un uſage plus commode & plus ordinaire : on ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas, ou d'une gaze, ſur leſquels on met une feuille de papier non collé. Pluſieurs perſonnes n'obſervent pas de mettre une gaze ſous le papier, & s'expoſent par-là à recommencer ſouvent la même opération, parce que n'étant point collé, & n'ayant d'ailleurs que fort peu de conſiſtence, il eſt ſujet à ſe déchirer. L'embarras de la premiere méthode, la longueur de cette ſeconde, on fait préférer aux Diſtillateurs la méthode de ſe ſervir de la Chauſſe dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier, à l'un & à l'autre inconvénient ; mais elle n'eſt pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t'il, que les Liqueurs ſoient aſſez fines, quand elles n'ont paſſé qu'à la Chauſſe, pour être ſans nuages.

Cet uſage de la Chauſſe a été trouvé ſi commode, & eſt devenu ſi commun, qu'on ne ſe ſert d'autre choſe pour clarifier les teintures, les infuſions, & toutes les Liqueurs indiſtinctement. Cependant comme l'expérience démontre, que les Liqueurs qui

ne sont clarifiées que de cette façon déposent toujours; j'en reviens à conseiller l'usage de la filtration par le papier, comme la seule bonne méthode de dépouiller les Liqueurs de tous nuages, & de ne se servir de la Chausse, que pour les ratafiats & & les Liqueurs communes.

On se sert pour faire les Chausses de drap de Lodève, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut, on attache plusieurs cordons pour la suspendre, & on y verse la Liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette, après la premiere filtration, on la repasse, & trop souvent les Distillateurs s'en tiennent à ce second passage, ce qui fait, que les Liqueurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération, jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la Liqueur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu de drap de Lodêve, se servent de futaine ou d'autre étoffe, qui n'est pas plus serrée. Je regarde comme impossible, que la Liqueur puisse jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire des Chausses, qui est moins en usage, & qui cependant est la meilleure. Prenez du drap qui soit serré: vous ferez une Chausse, dont l'ouverture ait un pied, plus ou moins de circonfé-

rence : vous fendrez le drap en deux parties, que vous coudrez ſéparément, de ſorte,qu'elle aït la forme d'une culotte: vous prendrez enſuite une bouteille ordinaire, dont le fond ſoit percé; & vous attacherez la Chauſſe au col de la bouteille, en la liant fortement : la bouteille étant renverſée, tiendra lieu d'entonnoir à la Chauſſe: vous placerez enſuite cette bouteille avec ſa Chauſſe dans l'ouverture d'une cruche de grais, & vous verſerez votre liqueur dans la bouteille, qui tient lieu d'entonnoir. Cet uſage eſt d'autant meilleur, qu'on obvie l'évaporation, avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher le fond de la bouteille exactement.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches, ſoit fines, ſoit communes, vous choiſirez le drap le plus fin qu'il ſoit poſſible, & le plus ſerré; ſans cela vos liqueurs ne ſeroient jamais bien nettes. Si ce ſont des liqueurs colorées, telles que l'Eau Clairette, le Parfait Amour, l'Eſcubac, l'Huile de Venus, l'Eau Romaine, l'Archi-Epiſcopale, &c. dont les teintures épaiſſiſſent conſidérablement les liqueurs, à cauſe des différentes matiéres, qui y entrent, vous pourrez employer, pour faire les Chauſſes, du drap plus commun & moins frappé; afin que les Chauſſes, qui ſe chargent & s'engraiſſent, laiſſent paſſer la

liqueur, & qu'on ne soit pas obligé de les nettoyer souvent dans la même opération; ce qui ne pourroit arriver sans perte de tems, ou diminution de Marchandises, soit en qualité, soit en quantité.

Il est un moyen d'abréger l'opération, & qui clariffie les liqueurs, sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois; c'est de coller les Chausses : voici la maniere de le faire.

On prend de la colle de poison, qu'on coupe en pètits morceaux; on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude; on a soin de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue; on la laisse dans cet état, environ vingt-quatre heures.

Une observation qu'il est essentiel de faire faire aux Lecteurs, c'est que dans le cas qu'on colle les Chausses, il faut que la liqueur soit un peu plus forte en esprits, à cause que la filtration étant longue, l'évaporation est plus considérable.

Pour coller la Chausse, vous mettrez la colle fondüe dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clariffier; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, vous jetterez promptement ce mélange dans la Chausse; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la Chausse, empêchera la liqueur de passer si promptement, & la rendra aussi nette, qu'elle pourroit

être après plusieurs filtrations ordinaires.

Si vous passez à la Chausse des liqueurs fines, vous vous servirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous employerez des Chausses d'un drap serré, & vous mettrez pour l'engraisser de la Cassonade dans le sirop, dans cette proportion-ci ; une demie livre pour cinq pintes de liqueur, ainsi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous employez la colle de poisson, vous en mettrez une demie once fondue & préparée, ainsi que nous l'avons dit, pour une grande Chausse ; & pour les petites, environ deux gros ; & vous aurez soin de diminuer sur l'eau de votre sirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.

CHAPITRE XV.

De la Fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'Eau-de-vie.

NOus ne toucherons que légérement cet article, trop au-dessus de notre matiére ; nous nous contenterons de rapporter sommairement ce qu'en disent quel-

ques Auteurs qui l'ont traitée spécialement.

L'Emery en donne une définition abrégée, qui m'a toujours paru assez claire, & à la portée de tout le monde.

» La fermentation, dit il, est une ébulli-
» tion causée par des esprits, qui cherchans
» issue pour sortir de quelques corps, ren-
» contrent des parties terrestres & gros-
» sieres, qui s'opposent à leur passage, font
» gonfler & raréfier la matiere, jusqu'à ce
» qu'ils en soient détachés : or dans ce dé-
» tachement, les esprits divisent, subtili-
» sent, & séparent les principes ; ensorte,
» qu'ils rendent la matiere d'autre nature,
» qu'elle n'étoit auparavant.

« Quoiqu'il y ait, poursuit-il, quelque
» différence entre l'effervescence & la fer-
» mentation, comme nous l'avons démon-
» tré, néanmoins on confond ces sortes
» d'ébullition, & l'on ne fait point de scru-
» pule de les prendre l'une pour l'autre.

M. Macquer, en d'autres termes, dit à peu près la même chose : On entend par fermentation un mouvement intestin, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel résulte un nouvel arrangement, & une nouvelle combinaison de parties.

* Explication préliminaire, des Termes de Chymie, pag. 65.

Une certaine quantité de parties salines, huileuses, terrestres & aqueuses ; une certaine proportion des mêmes parties, & le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les substances végétales & animales, sont susceptibles de fermentation, parce qu'elles ont toutes les principes ci-dessus, en proportion convenable : quelques unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui different entre elles par les produits qui en résultent. La premiere produit les vins & autres liqueurs spiritueuses: on l'appelle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit l'acide. Et le résultat de la troisiéme est un Sel Alkali, non fixe, & même très-volatil : on l'appelle fermentation putride, ou putréfaction.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeroient par ces trois états successivement, si on les abandonnoit à elles-mêmes.

Le Suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines farineuses de toutes especes, délayées dans suffisante quantité d'eau, sont les matieres les plus propres à la fermentation spiriteuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un dégré de chaleur modéré, dans un vaisseau, qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque tems, elles commenceront à devenir troubles; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties; ce mouvement occasionnera un petit sifflement; & il augmentera peu à peu, au point, qu'on verra les parties grossieres de la liqueur, comme grains ou pepins, &c. s'agiter & se mouvoir en tous sens, & être jettés à la superficie; quelques bulles d'air se détachent ensuite de tems en tems, & la liqueur acquiert une odeur picquante & pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs sont malfaisantes; il faut éviter, autant qu'il est possible, de les respirer trop longtems.

Quand la liqueur a fait à peu près tous ses premiers efforts, on scellera le vaisseau, parce quelle passeroit au second dégré, & enfin à la putréfaction, si on les laissoit travailler plus longtems. Ce qui reste des parties grossieres se précipite au fond: la liqueur, qui avant ce premier dégré de fermentation, n'étoit que douce & sucrée, acquiert une saveur agréable & piquante, mais sans acidité.

C'est de cette liqueur, qu'on en tire une seconde, vraiement spiriteuse, inflamma-

ble, légere, pénétrante, & d'un blanc jaune, agréable à la vûe & au goût; cette liqueur eſt lE'au-de-vie. Quelque ſpiriteuſe que ſoit cette liqueur, il reſte encore beaucoup de parties aqueuſes & phlegmatiques; on l'en dépouille en la diſtillant, & on l'appelle eſprit de vin : l'eſprit de vin reſtant encore chargé de quelques unes de ces parties phlegmatiques, on le diſtille une troiſiéme fois, & on l'appelle eſprit rectifié; s'il eſt rectifié autant qu'il le peut être, on l'appelle eſprit ardent. Toutes les ſubſtances ne ſont pas ſuſceptibles des trois dégrés de fermentation; quelques unes n'éprouvent que le ſecond, d'autres que le troiſiéme. Ce que nous avons dit des trois dégrés dans un même ſujet, ſuppoſe qu'il eſt en état d'éprouver la fermentation dans toute ſon étendue.

On peut toujours croire que toute ſubſtance capable de la ſeconde ou troiſiéme fermentation, les éprouve toutes; mais qu'elle paſſe ſi rapidement par le premier, ponr aller au ſecond; ou du premier & ſecond, pour aller au troiſiéme, qu'on ne s'apperçoit que de ce dernier dégré, qui eſt proprement une déſunion totale des principes.

C'eſt ainſi que j'ai réduit ſommairement ce que M. Macquer dit de la fermentation; c'eſt tout ce qu'il en faut pour notre partie,

ou il suffit de faire comprendre ce phénomene, principe de toute distillation.

On peut voir, par ce que nous venons de dire, que toutes les substances végétales sont propres à la fermentation spiritueuse, en suppléant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en proportion suffisante: Ainsi les Fruits comme le Raisin, les Pommes & les Poires, le Bled & autres semences farineuses, le Genievre, le Sucre, &c. sont les matieres les plus susceptibles de cette fermentation, & conséquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie.

Le Raisin est de tous les fruits celui, qui en donne en plus grande quantité, & qui donne la meilleure qualité: on en tire d'une infinité de choses; & il est sans doute plusieurs substances, sur lesquelles on n'a point encore fait d'essais, qui en donneroient peut-être une bonne quantité. Un Distillateur trouve par tout des matieres du ressort de son art.

Nous allons dire dans le Chapitre suivant de quelle façon se fait l'eau-de-vie, & indiquer les matieres les plus propres à cette fabrique.

CHAPITRE XVI.

De la maniere de faire l'Eau-de-vie, les boiſſons propres à cette Fabrique ; la Lie & le Marc de Vin.

L'Eau-de-vie eſt la baſe de preſque tout ce que fait le Diſtillateur, ſa fabrique eſt d'ordinaire étrangere à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer ſans honte comment elle ſe fait : peut-être même ſeroit il plus avantageux aux Diſtillateurs, ſi le commerce des liqueurs n'étoit pas ſuffiſans pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit, il faut connoître les qualités des vins, & les climats. Ceux qui ne peuvent pas aſſez s'en rapporter à leur goût, pourront faire un eſſai ſur quelques pieces de vin, & juger par ce qu'elles auront rendu, du bénéfice, qu'on pourra faire ſur une partie plus conſidérable, & ſur la fabrique.

Quand on doit diſtiller une partie conſidérable de vin, il faut d'abord viſiter la chaudiere, & s'aſſûrer, autant qu'il eſt poſſible, qu'elle ne tranſpire par aucun endroit. Si la chaudiere eſt neuve, il faut, avant que de s'en ſervir, faire boüillir de-

dans quelques piéces d'eau, pour ôter le goût de l'étamure, qui en donneroit infailliblement un mauvais à l'eau-de-vie. Si elle n'est pas neuve, il suffira de la bien laver avec de l'eau nette: il reste toujours un petit goût d'airain, mais il se perd dans un grand tirage, & quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudiere aura été bien rinsée & bien essuyée, vous la remplirez de vin, jusqu'aux deux tiers environ, pour laisser du jeu à l'ébullition; ensuite vous la couvrirez de son chapiteau, que vous lutterez exactement; & vous disposerez le refrigérent, de façon que le bec passe au travers. Vous ferez ensuite provision d'eau & de linge mouillé, pour rafraîchir le chapiteau. Et toutes ces précautions étant bien prises, vous commencerez par faire un grand feu sous la chaudiere, pour la faire boüillir; & quand elle sera en bon train, vous aurez soin de le diminuer peu à peu, pour prévenir les accidens. Quand vous aurez vû au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie, vous mettrez, pour le second tirage, un récipient qui puisse contenir à peu près la même quantité, pour n'être pas toujours dans l'incertitude, s'il en reste peu ou beaucoup, & pour ne pas perdre de la Marchandise en n'en tirant pas assez, ou la gâter en en tirant trop; desorte que, si le

vin rend un ſixiéme au tirage, & que le tirage ſoit de ſix piéces, le récipient doit contenir un muid; s'il rend un peu plus, on garde le reſte pour le repaſſer dans un ſecond tirage.

Les grains & ſemences farineuſes, ainſi que nous l'avons dit plus haut, ſont propres à faire de l'eau-de-vie : Voici ceux dont on fait uſage plus communément; le Froment, l'Orge & tout autre Bled, le Geniêvre & autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains, il faut d'abord arroſer le Bled, ſoit Froment, ſoit Orge. On l'arroſe pluſieurs fois, pour le diſpoſer à germer; enſuite on l'étend, pour le faire ſécher. Lorſque le Bled commence à germer: on l'écraſe à moitié, enſuite on le met dans une cuve, ou une chaudiere, avec de l'eau morte, c'eſt-à-dire, de l'eau, qu'on ait fait boüillir deux ou trois jours auparavant : Quelques perſonnes, au lieu de faire boüillir de l'eau, ainſi que nous l'avons dit, en mettent dans un grande auge de pierre, expoſée au Soleil, pendant la plus forte chaleur, huit jours de ſuite. Cette méthode eſt excellente, lorſqu'on en a une grande partie à faire;on met enſuite le grain à demi écraſé dans cette eau morte, qui le diſpoſe bientôt à la fermentation; & quand ce grain infuſé a acquis la force ſpiriteuſe requiſe, on le diſtille, & on en tire de l'eau-de-vie.

On en peut tirer de tous les fruits en général : on les écrase à moitié, on les met ensuite dans un vaisseau, le marc & la liqueur ensemble ; ils fermentent & acquierent une qualité vineuse : & c'est de cette liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie.

On en tire pareillement du Genêvre : on l'écrase comme les grains, on met avec le grain un peu d'eau, seulement pour le disposer à la fermention ; & quand il est parvenu au dégré, qu'on désire, on le presse pour en exprimer la liqueur : & c'est de cette liqueur ou jus, que se fait l'eau-de-vie de Genêvre.

On en tire aussi de la Bierre, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux Isles de Madére & de Canarie, ou croît le Roseau qui porte le Sucre, on distille ce Roseau ; & la liqueur qu'on en tire est une eau-de-vie, qu'on appelle en ce Pays le Taffia.

Plusieurs autres substances, par la même préparation, pourroient donner le même produit ; mais la petite quantité, qu'on en tireroit, ne seroit pas suffisante pour indemniser le Distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons aux choix des différens vins, pour indiquer ceux qui sont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général soit de toutes les liqueurs, celle qui rend la plus grande

quantité d'efprits, & la meilleure qualité, expérience nous prouve, qu'il y a beaucoup de choix à faire; chaque terroir, chaque climat, chaque efpéce de Raifin varie pour la quantité & la qualité des efprits qu'on en peut tirer. Il y a des Raifins, qui ne font bons que pour manger; d'autres qu'on fait fécher, tels que font ceux de Damas, de Corinthe, de Provence & d'Avignon; ceux-là ne font pas propres à faire du vin. Le Verjus n'eft propre qu'à confire.

Il y a des vins très-propres à brûler, d'autres qui le font beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force: les vins d'Orleans & de Blois rendent encore d'avantage; mais les meilleurs font ceux des territoires de Cognac & d'andaye, qui font cependant du nombre des moins potables du Royaume: au lieu que ceux de Bourgogne & de Champagne, qui font d'un goût très-fin, y font très-peu propres, parce qu'ils rendent très-peu au tirage.

Obfervons encore que tous les vins de liqueur, comme les vins d'Efpagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Mufcats, ceux de Saint Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce même genre, rendent très-peu d'eau-de-vie au tirage: ce qui reviendroit au Fabriquant

à

à un prix quatre fois au-deſſus de celui, qu'il pourroit la vendre. Celle qu'on en tire eſt très-bonne, comme liqueur ſimple, parce qu'elle conſerve toujours la qualité liquoreuſe, & le goût des vins dont elle eſt tirée; mais en vieilliſſant, ce goût devient quelquefois aromatique, & ne plait pas à toutes ſortes de perſonnes. Il plaît aſſez aux Etrangers; mais il ne fait pas fortune en France.

Un des plus grands avantages de la diſtillation, eſt de tirer parti, au profit du commerce, des choſes même, qui paroiſſent n'avoir nulle valeur, comme de la Lie, & du marc de vin.

Pour diſtiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau & de ſable au fond de la chaudière, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût; & obſerver ſur-tout de ne pas pouſſer le feu auſſi vivement, qu'on le pouſſe, lorſqu'on fait brûler ſimplement du vin. La conduite au reſte eſt à peu près la même dans l'une & l'autre fabrique; & les attentions à prévenir les accidens, doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut diſtiller le marc de vin, il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la chaudiere, qui ſera ſoutenue par un trepied d'environ un demi pied de hauteur: il faut que cette planche ſoit percée comme une écumoire; on mettra en-

ſuite de l'eau dans la chaudiere, à la hauteur d'un demi pied, deſorte que l'eau paſſe la planche d'un travers de doigt : enſuite vous mettrez le marc de vin ſur la planche, & vous pouſſerez le tirage à grand feu. Si le marc n'a pas été extrêmement preſſé, l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle ſera au contraire inférieure, ſi le marc l'a été d'avantage.

Les Vinaigriers tirent auſſi parti de l'une & de l'autre, pour faire du Vinaigre.

CHAPITRE XVII.

De l'Eſprit-de-Vin, ſimple & rectifié.

ON appelle Eſprit-de-vin ſimple, une partie d'eau-de-vie diſtillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique, qui lui étoit reſtée après la premiere diſtillation, & c'eſt ce qu'on appelle eſprit de vin ſimple : on appelle eſprit de vin rectifié, cet eſprit-de-vin qu'on repaſſe une ou deux fois à l'Alambic, pour le débarraſſer, autant qu'il eſt poſſible, de toute la partie phlegmatique, qui peut être reſtée après les diſtillations précédentes. On appelle eſprit-ardent enfin celui dans lequel, après pluſieurs rectifications, il ne reſte plus aucune partie aqueuſe ou phlegmatique. L'eſ-

prit-de-vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs, ainsi il est essentiel de sçavoir le distiller. Selon la défin tion que nous en avons donnée, il ne faut que distiller une certaine quantité d'eau de-vie; mais cette quantité d'esprit-de vin qu'on en tire, différe souvent, elle est toujours relative à la force de l'eau-de vie qu'on distille. C'est au Distillateur à faire attention, lorsque la partie phlegmatique commence à s'enlever, ce qui s'apperçoit aisément par la couleur blanche, qui distingue les phlegmes de la partie spiritueuse.

La rectification des esprits étant une opération plus délicate, demande aussi d'être discutée un peu plus profondément. Nous avons dit, que rectifier des esprits, c'étoit repasser l'esprit-de-vin à l'Alambic. La méthode la meilleure dans cette opération, est celle-ci : Quand on à tiré l'esprit de vin, ce qui doit être à peu près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie, relativement à sa force. On ôte de l'Alambic ce qui y reste, & l'on remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait la même chose que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'essaie, en en faisant brûler un peu dans une cu illiere ; quand le feu est éteint, on juge par l'eau qui reste à quel point l'esprit - de - vin est rectifié : si l'on

juge, qu'il ne soit point encore porté à la perfection où on le souhaite, on procéde de même que ci-dessus, & on le repasse une seconde ou troisiéme fois à l'Alambic, jusqu'à ce qu'il soit au dégré qu'on desire.

La rectification des Esprits, est la plus dangereuse opération de la Distillation, celle par conséquent qu'il faut suivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandise, que par rapport à la personne du Distillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit sur les accidens dans trois ou quatre chapitres, regarde principalement la rectification des Esprits. C'est sur-tout dans celle-ci, qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'Alambic, & où la présence d'esprit est le plus nécessaire au Fabriquant, s'il veut prévenir des accidens, auxquels il est très-difficile de remédier en cette partie.

L'Esprit-de-vin rectifié, selon la façon, que nous venons de dire, est fort brillant, & s'employe ordinairement dans les eaux cordiales & celles d'odeurs.

La voie la plus prompte, & celle dont on se sert le plus ordinairement, est de rectifier à feu nû; elle est aussi la plus dangereuse. La meilleure, mais la plus longue, est celle de rectifier avec un Alambic au Serpentin.

Les moins dangereuses, sont celles où l'on se sert du bain-marie, ou de bain de vapeurs.

Quand on veut donner le dernier dégré de perfection à l'Esprit de vin rectifié, il faut le mettre après la rectification sur un feu de sable dans un vaisseau de rencontre. Voilà sur la rectification des Esprits, ce qu'on doit observer & ce qu'on en peut dire: il nous reste à parler du choix & des preuves de l'Eau-de-vie & de l'Esprit de vin, tant simple, que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre suivant.

CHAPITRE XVIII.

Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie, & de l'Esprit de vin, tant simple, que rectifié.

LA connoissance des choses, qu'on employe doit être de tous les états: ainsi il seroit honteux à un Distillateur de ne pas connoître, ou de ne pas sçavoir choisir ce qui fait le fond de son commerce. L'eau-de-vie est son principal objet; la connoissance par conséquent ne peut lui en être indifférente. Parmi les preuves les plus usitées pour juger de l'eau-de-vie,

je rapporte celles-ci, comme les plus ordinaires & les plus sûres: Il faut d'abord examiner, si elle est bien nette & bien brillante; si elle n'est ni trop blanche, ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la souhaite, il faut en verser dans un verre, observer si elle pétille, si elle mousse, & si la mousse en s'abattant laisse sur l'eau-de vie des vésicules, si ces vésicules y restent longtems. Si les vésicules tiennent, & que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités, que nous avons dites, on en peut juger avantageusement.

Une seconde preuve est de prendre du papier, qui n'ait point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie: si l humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé, vous pouvez décider que l'eau-de-vie est plus phlegmatique qu'elle ne doit l'être; car l'humidité qui s'étend n'est autre chose que la partie aqueuse.

Une troisiéme preuve, c'est de verser un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main, & de frotter: si elle se desseche promptement, l'eau-de-vie est spiritueuse; s'il reste de l'humidité, elle est à coup sûr très-phlegmatique..

La meilleure façon d'en juger, c'est d'être un peu gourmet en cette partie: le goût décide mieux encore que toutes les preuves ci-dessus. Ceux qui ne veulent pas s'en rap-

porter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui se défient de leur goût, peuvent se servir des preuves ci-dessus.

La meilleure enfin & la plus sûre, est d'en distiller. Lorsqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, par ce qu'elle rend au tirage, du prix, qu'on y peut mettre. Quantité de personnes se laissent prévenir par la couleur, & décident de la bonté sur l'apparence, mais ils ignorent, que cette couleur jaune est souvent l'effet d'une teinture, que lui donne le marchand; ceux qui se connoissent en cette partie ne se laissent pas prendre par cette apparence, & regardent cette preuve comme très-équivoque, comme elle l'est en effet. Ils lui préferent toujours une eau-de-vie blanche, pourvû qu'elle soit nette & brillante, lorsqu'il est question de distiller; par ce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la vendent en détail, préferent l'eau-de-vie vieille & plus ambrée, parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette derniere rend beaucoup plus à la distillation, quand elle est bien choisie d'ailleurs, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il est très-facile de distinguer l'eau-de-vie nouvelle, de celle qui ne l'est pas: l'eau-de-vie de vin, de celles qui sont faites de grains, ou avec d'autres boissons, ou avec

la lie & le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains, ou d'autres boiſſons que le vin, ſont âcres & moins ſpiritueuſes; celles de lie & de marc de vin, ont d'ordinaire un goût de feu, & même d'empyreume.

La preuve des eſprits ſimples conſiſte ſeulement à en brûler, & on juge, par ce qui reſte, de leur qualité. Les preuves des eſprits rectifiés ſont de pluſieurs ſortes: quelques perſonnes jugent de leur perfection à l'odorat; d'autres s'en frottent les mains, qui demeurent très-ſeches, le moment d'après, ſi les eſprits ſont bien rectifiés; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier, & l'approchant d'une chandelle, les enflamment: ſi le feu des eſprits brûle le papier ou le coton, on eſt ſûr de leur perfection; s'ils ne brûlent pas, ils ſont phlegmatiques, car c'eſt l'humidité, qui a pénétré le papier ou le coton, qui les empêche de brûler. Voilà ſur les différentes preuves par leſquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie & de l'eſprit de vin, tant ſimple que rectifié, tout ce qu'on en peut dire, ce qu'on croit de meilleur, & ce qui eſt le plus en uſage.

CHAPITRE XIX.

De la connoiſſance & du choix des Fleurs qu'on employe dans la Diſtillation.

LEs Diſtillateurs employent des fleurs de deux manieres : ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du ſafran, de la fleur d'hyacinthe, de la giroflée & autres : ou pour en diſtiller le parfum, comme font la roſe, l'œillet, le jaſmin, la violette, la jonquille, le lys, les fleurs des plantes aromatiques, comme celle du thim, du romarin, du baſilic, de l'aſpic, de la lavande, &c. ou les fleurs des arbres odoriférants, comme celle de l'oranger & autres.

Il eſt eſſentiel aux Diſtillateurs de ſçavoir choiſir les fleurs, qu'ils employent, & de les employer dans le tems qu'elles ſont dans leur force : la regle générale pour cette partie eſt de les cueillir toujours avant le lever du Soleil, lorſque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parce que la chaleur l'enleve ; enſorte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour

a sûrement beaucoup moins d'odeur, que celle qui l'est le matin.

Il faut ajouter encore qu'il est des fleurs, comme la violette, qu'on trouve dans deux saisons ; mais la violette printaniere est toujours la meilleure : la violette simple, qui croît dans des endroits exposés, est préférable à celle qui vient à l'ombre : la violette simple est préférable pour l'odeur à la violette double ; cette derniere est préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on distingue celles dont on extrait le parfum par la distillation, pour les liqueurs de goût ; & celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premieres sont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût & la teinture violette, l'œillet, la girofflée, dont on extrait aussi des teintures avec le parfum ; le lys, la jonquille, le jasmin, la fleur d'orange, dont on distille de l'eau simple une quintessence qu'on appelle autrement Néroly, qu'on employe en ratafiat, dont on fait des confitures seches & liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeur, ou de santé, il y en a plusieurs dont on tire l'huile essentielle, ou la quintessence ; tels sont la rose, le lys, la fleur d'orange, la lavande, &c. desquelles on peut tirer la quintessence qu'on

employe au défaut de la fleur, lorsque celle-ci ne subsiste plus.

Il est encore essentiel au Distillateur de distinguer celles qui se ressemblent, telles sont l'aspic & la lavande, qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre, & dont un homme sans expérience confond les quintessences, à cause de quelque ressemblance d'odeur.

Il ne l'est pas moins de ne pas prendre indifféremment toutes sortes de fleurs, pour en extraire les teintures; telles fleurs ont en effet une couleur très-brillante, & donneroit la plus belle teinture du monde, qu'on ne peut employer, parce qu'elles sont de mauvaise odeur, ou donneroient un mauvais goût. Mais quelques bonnes que soient les fleurs dont nous avons parlé, à cet usage, on verra dans le chapitre sur les couleurs & les teintures, qu'excepté le safran, il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons, parce que les teintures aux fleurs sont sujettes à dégénérer, inconvénient auquel il est toujours bon d'obvier, lorsqu'on a d'autres moyens aussi simples, & de la réussite desquels on peut s'assûrer, par ce que l'expérience en démontre.

Il suffit d'observer que dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver, il sçaura toujours tirer parti de ce qu'il trou-

vera, & qu'il le sçaura toujours embellir & perfectionner.

CHAPITRE XX.

De la connoissance des Fruits.

Les fruits qu'employent les Distillateurs sont de plusieurs sortes : les fruits à écorce, les fruits à pepins, les fruits à noyaux, & les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédra, le citron, la bigarade, le limon, la bergamotte, sont excellens pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert des zestes de ces différens fruits, pour en extraire le parfum avec l'huile essentielle. La quintessence qu'on en tire, remplace le fruit, lorsqu'il ne se trouve plus : mais les quintessences ne peuvent pas se faire ici comme dans les pays, où ces fruits ont pris naissance; parce que, outre que le transport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils coutent dans ce pays-ci en rend la fabrique impossible au Distillateur. Nous parlerons du choix, qu'on doit en faire aux chapitres qui en traiteront spécialement. La bergamotte est plus ordinairement employée dans les eaux d'odeur, que dans les liqueurs de goût.

Parmi les fruits à pepins, les Distillateurs en employent fort peu, excepté la pomme reinette, la poire de rousselet, & le coin On fait du ratafia de ces trois fruits ; mais la poire de rousselet se confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coin, comme il est propre à la fermentation spiritueuse, on peut distiller l'eau spiritueuse, qu'il rend par la fermentation : & l'esprit de cette eau, ou liqueur vineuse, s'employe avec succès à une liqueur, qui auroit acquis toute la finesse du goût de ce fruit, & la qualité bienfaisante qu'on lui connoît pour l'estomach.

On se sert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia : on en fait encore un ratafia double ou hypothéque, qui acquiert en vieillissant une perfection inconcevable.

On se sert des fruits à noyaux pour le ratafia ; tels sont les cerises, les prunes, les abricots : ces trois especes se confisent à l'eau-de-vie. Il est encore d'autres fruits, que les Distillateurs employent pour les ratafias & les syrops ; tels sont la fraise & la framboise, qu'on emploie dans plusieurs ratafias, pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mures & les framboises pour colorer les ratafias, ainsi que les merises. On fait du syrop avec les mures & les groseillers, qui est fort agréable au goût,

& dont on fait uſage pour les malades.

Les fruits à coque ſervent auſſi dans le commerce de la Diſtillation à pluſieurs uſages. On fait du ratafiat de noix, & on confit ce fruit à l'eau-de-vie, lorſqu'il eſt encore tendre.

On ſe ſert des amandes pour l'eau de noyau : on tire de ce même fruit, ainſi que des noiſettes, & de la noix de ben, des huiles, pour les eſſences parfumées.

On ne parle ici, que de ceux dont les Diſtillateurs ſe ſervent le plus communément : il en eſt beaucoup d'autres, qu'on pourroit employer avec autant de ſuccès. Il ſuffit d'avoir indiqué ici l'uſage qu'on en fait, c'eſt aux Amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, & d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût ; mais la méthode, & les procédés que nous donnons, ſerviront toujours pour diriger les opérations.



CHAPITRE XXI.

De la connoissance des Plantes aromatiques & vulnéraires.

ON appelle Plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable. Ces Plantes conservent cette odeur long-tems après qu'elles sont cueillies, même quand elles sont desséchées.

On appelle Plantes vulnéraires, celles qui ont un goût aromatique, qui sont onctueuses & balsamiques. Nous ne parlons ici des Plantes vulnéraires, que parce que nous donnerons, dans le cours de cet Ouvrage, la recette & la méthode de plusieurs eaux vulnéraires, & sur-tout celle de l'eau d'arquebusade. Les Plantes aromatiques & vulnéraires sont en grand nombre ; mais nous n'entrons pas dans ce détail, nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Distillateurs font le plus d'usage, comme la Melisse, le Romarin, la Lavande, l'Aspic, la Marjolaine, la Sauge, &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnéraires, on les trouvera aux chapitres qui en traitent.

On tire des Plantes aromatiques des eaux d'odeurs, qui sont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau, & dont on se sert habituellement dans les évanouissemens. On en tire aussi des quintessences, qui tiennent lieu des Plantes mêmes, dans les saisons où l'on n'en trouve plus.

On distille les aromatiques en deux façons; ou à l'eau, pour en tirer des eaux simples; ou à l'esprit de vin, pour en faire des eaux d'odeurs. Toutes deux contribuent à la santé, en contribuant à la propreté du corps.

Les meilleurs vulnéraires, qu'on puisse employer, sont ceux qui nous viennent de la Suisse. On envoie ordinairement ces Plantes séches, feuilles & fleurs; mais elles conservent assez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les Plantes vulnéraires dont on se sert pour l'eau d'arquebusade, viennent toutes en France; & on les emploie dans leur force & leur verdeur. C'est sur-tout dans le tems, qu'elles sont en fleurs, qu'il faut en faire usage On les distille à l'eau simple; mais celles qui sont distillées à l'esprit de vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles & les fleurs des Plantes aromatiques entrent dans le pot pourri; on s'en sert aussi pour les sachets de senteur. La regle générale, est de les employer

dans leur force, & de les cueillir comme nous avons dit ci-dessus, avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les Plantes, tant aromatiques que vulnéraires, ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet, aux chapitres qui en parlent.

CHAPITRE XXII.

De la connoissance des Epices & des Grains.

LE grand usage qu'on a fait de tout tems des Epices, est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus qu'on en a fait, les a rendu seul dangereuses.

Le Distillateur emploie les Epices dans beaucoup de parties de son commerce; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connoître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le Girofle, la Canelle, la Muscade & le Macis.

On tire de ces quatre especes des Esprits par la Distillation, des teintures par infusion, & des huiles essentielles, comme nous le dirons ci-après : elles entrent aussi dans les recettes de plusieurs eaux d'odeurs,

& sur-tout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cet Ouvrage des moyens pour ne se pas tromper dans le choix des Epices : cette connoissance est d'autant plus essentielle, qu'elles entrent dans la plûpart des Liqueurs de goût.

Ce que nous en disons ici en passant, n'est que pour la chaîne des connoissances préliminaires, que nous nous sommes proposé de donner, avant de passer aux opérations de la Distillation, & afin de ne rien omettre des choses, qu'il est essentiel de sçavoir avant d'opérer.

Il ne nous reste, pour achever cette espece d'Introduction à la Distillation, que de dire un mot sur les Grains qu'on emploie ordinairement, sans entrer dans aucun détail, & simplement pour les annoncer.

Les Grains les plus connus dans la Distillation, sont l'Anis, le Fenouil, l'Angelique, la Coriandre, le Genevre, l'Annette, le Céleri & le Persil. On en extrait l'Esprit à l'Eau de-vie pour les Liqueurs de goût. On en tire l'huile essentielle, on fait des infusions, telles que le ratafiat de vespétro, ou ratafiat des sept graines.

Le caffé est d'une espece si excellente, que nous avons résolu de le traiter avec plus d'étendue, & séparement.

C'est sur les principes que nous avons établi, que nous allons procéder dans le

cours de nos chapitres. Nous commencerons par les fleurs, ensuite par les plantes aromatiques & vulnéraires, de là nous passerons aux fruits, des fruits aux épices, des épices aux graines ; & nous finirons ce Traité par les eaux d'odeurs, les essences, les sirops, les ratafiats & les infusions.

CHAPITRE XXIII.

De la FLEUR D'ORANGE.

L'Oranger est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès ; mais les Pays ou il croît naturellement, sont la Provence, le Languedoc, le Portugal. Il en croît dans d'autres Pays, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche, molle, d'une odeur forte, pénétrante, & très-agréable à l'odorat & au goût.

Ayez de la fleur d'orange fraîche cueillie, après le lever du Soleil ; mettez la feuille & le cœur de la fleur, sans l'éplucher, dans la cucurbitte, avec de l'eau ; vous mettrez votre Alambic sur le feu, en observant bien les regles de la distillation. A feu nû, il faut un feu plus violent, que quand on distille à l'eau-de vie, parce que l'eau étant

plus péſante, & point ſpiritueuſe, monte plus difficilement, & ne peut même monter que par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer, parce que, ſi on en tiroit trop, la fleur s'attacheroit au fond de la cucurbite, brûleroit & gâteroit ce qui eſt déja tiré; ſi on en tiroit moins, on perdroit ce qu'on en pourroit tirer de plus: rafraîchiſſez toujours votre réfrigérent, cela donne de la qualité à votre diſtillation, & conſerve l'odeur: les épluchures mêmes peuvent ſervir, on peut les employer, & l'eau de fleur d'orange n'en ſera pas moins bonne.

Recette.

Prenez une livre de fleur d'orange, quatre pintes d'eau, pour en tirer trois pintes.

Autre.

Une livre d'épluchures, trois pintes d'eau, pour en tirer deux pintes, ou deux pintes & demi-ſeptier au plus, en obſervant ponctuellement les regles de ce Chapitre.

Néroly & Eau de Fleurs d'Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire

l'eau de fleurs d'orange simple : Voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange, & le Neroly.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain-marie : on met dans l'Alambic des fleurs d'orange, à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau, sans y mettre ni eau, ni eau-de-vie; l'Alambic étant garni, on le met sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs : c'est ce qu'on appelle eau double de fleurs d'orange.

On peut mettre dans l'Alambic autant de fleurs, qu'il en pourra tenir, jusqu'au couronnement ; & lorsque l'Alambic est dans le bain, la chaleur l'amortit petit à petit, la fond, & commence à bouillir : c'est dans ce tems que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut, il faut prendre de la fleur fraîche cueillie après le lever du Soleil, dans le beau tems, s'il est possible; il ne faut se servir, que des feuilles qui composent la couronne ; il faut encore choisir les fleurs les plus épaisses, parce qu'elles rendent davantage à la distillation, ayant moins de coton ; il faut pousser le feu, parce que cette distillation est plus longue qu'à feu nû, & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de la cucurbite : mais sur-tout il faut rafraîchir souvent, si vous voulez que votre eau ait une bonne

odeur. Avec l'eau double de fleur d'orange. le Néroli viendra, ou quinteſſence de fleur d'orange. Comme cette quinteſſence eſt la partie huileuſe, elle ſurnagera· Ce Néroly eſt d'abord de couleur verte, mais après quelques jours, il devient rougeatre; pour le ſéparer avec facilité de l'eau double il faut renverſer la bouteille; l'eau double de fleurs d'orange coule la premiere, & le Néroly vient enſuite: voilà la façon de faire l'eau de fleur d'orange double, & comment on en ſépare le Néroly ou quinteſſence. Cette eau eſt parfaite, & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum aux choſes auxquelles on en mêle. Mais le Néroly eſt bien encore au-deſſus de cette eau double, on n'en peut pas faire comparaiſon; un demi-poiſſon de Néroly fait plus d'uſage qu'une pinte & plus d'eau de fleur d'orange double; c'eſt un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'orange le goût qu'on avoit autrefois, il faut eſpérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prit jamais, c'eſt une partie que le Diſtillateur ne doit point négliger; cette odeur eſt ſi agréable, que, malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur, elle a encore des partiſans zélés.

Recette pour l'Eau double.

Vous mettrez dans l'Alambic des fleurs d'orange juſqu'au couronnement, ou moins. Si vous voulez moins tirer d'eau, pour l'avoir bonne, n'en tirez au plus que le tiers ſi les feuilles ſont épaiſſes, & moins ſi elles ne le ſont pas : pour le Néroly, la quantité dépend de celle de l'eau double diſtillée, de l'ardeur du feu, & de la bonté des fleurs. Celles de Provence & de Languedoc donnent plus, & du meilleur qu'à Paris, parce que les fleurs y ont plus de force.

Recette pour le Néroly.

Pour faire le Néroly, ou quinteſſence de fleurs d'orange, quand on en veut tirer une certaine quantité, il faut mettre votre eau de fleur d'orange double dans un Alambic au refrigérent, & mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'oranges ; lutter votre Alambic, le poſer à feu nû, ou ſur un bain de vapeurs, afin que la force du feu faſſe monter la quinteſſence plus facilement : le meilleur Néroly ſe fait au bain de vapeurs, & cette diſtillation met la marchandiſe à l'abri des accidens, qui arrivent en diſtillant à feu nû ; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau

double, ni pour le Néroly, le goût de feu, ou celui d'empyreume.

Eau de fleurs d'Orange, Liqueur.

Après avoir parlé des eaux ſimples, doubles, & Néroly, ou quinteſſence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleur d'orange, infuſée dans des eſprits, qui eſt liqueur. Nous aurons encore aux Chapitres des ratafias, dont nous faiſons un article à part, quelque choſe à dire ſur le ratafia de fleurs d'orange : l'eau de fleurs d'orange, dont nous allons parler, eſt une autre liqueur très-différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur, il faut mettre plus d'eſprit de vin, qu'au ratafia : cela la fera plus liqueur, parce que le ratafia de fleurs d'orange eſt ordinairement foible ; c'eſt au Fabriquant intelligent à ſe bien conduire ſur ce point.

Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueurs, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le ſucre, que vous n'en mettrez pour le ratafia ; quand votre ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eſprit de vin ſimple, & enſuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'Orange double.

Vous

vous les mettrez bien, & les passerez à la Chausse, & quand votre Liqueur sera claire, elle sera faite.

On peut, si l'on veut, se servir du Néroly: alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'Alambic, avec le Néroly & de l'eau, le distiller; & quand vous en aurez tirez les esprits, vous les jetterez dans le sirop; les mêlerez, & les passerez à la Chausse.

Vous observerez dans cette opération, que l'on ne distille pas la fleur d'Orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en Liqueur, parce que cette Liqueur ne deviendroit jamais claire, les esprits seroient trop chargés d'une quintessence, dont on ne seroit plus le maître. C'est pourquoi, on se sert de l'eau de fleurs d'Orange double, & du Néroly.

Voyez dans tout ce que nous avons dit sur la fleur d'Orange, pour régler avec justesse vos opérations.

Recette.

Pour six pintes, mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie dans votre Alambic, mettez aussi troispintes d'eau, & demi-septier d'eau de fleur d'Orange; & si votre eau est moins forte en fleurs, il faut en mettre davantage, & diminuer l'eau de votre sirop à proportion du plus, que vous en aurez mis.

Recette pour la faire avec le Néroly.

Du Néroly ou Quinteſſence de fleurs d'Orange, vous en mettrez vingt gouttes par pintes dans l'Alambic, pour trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie; vous mettrez ſoixante gouttes de Néroly, & alors trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre de ſucre.

CHAPITRE XXIV.

De la Roſe.

ON peut ranger toutes les Roſes ſous deux eſpeces générales; une ſauvage, qu'on appelle Roſe de Chien, & les autres domeſtiques.

Les Roſes ſauvages ſont ſimples, ordinairement pâles, elles ont moins d'odeur que les Roſes pâles domeſtiques; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit eſt d'un grand uſage dans les remedes.

Les Roſes domeſtiques, ſont les Roſes pâles & incarnates ſimples, les Roſes blanches ordinaires, les Roſes muſcates & les Roſes rouges.

Les Roſes pâles ſimples, ſont plus odo-

rantes, que celles qu'on appelle Roſes incarnates, à cent feuilles, parce que leur vertu eſt ramaſſée dans moins de feuilles; & ce ſont de celles-là que le Diſtillateur ſe ſert le plus communément. On ſe ſert peu des Roſes muſcates.

Les blanches communes ſont bonnes pour la diſtillation. La Roſe rouge ou de Provins, ſert pour les remedes: on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les Roſes auſſi-tôt après le lever du Soleil, la trop grande chaleur fait diſſiper le parfum; au lieu que, immédiatement après le lever du Soleil, elles ont conſervé un eſprit de l'air, que la roſée de la nuit leurs a imprimé, & qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie, parce que l'eau les humecte, & emporte une partie de leur vertu, & de leur parfum.

Pour faire l'eau de Roſes ſimple, il faut dépouiller ſimplement les feuilles de la Roſe, les piler, garnir la cucurbitte de votre Alambic, juſqu'au couronnement, & les diſtiller au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Pour lui donner plus de parfum, il faut remettre l'eau diſtillée dans l'Alambic ſur d'autres feuilles de Roſes, préparée comme les premieres, & les diſtiller au bain-marie, comme ci devant.

Pour tirer la Quinteſſence de Roſe.

Prenez la Roſe fraîche cueillie après le lever du Soleil, & la Roſe pâle domeſtique; vous vous ſervirez d'un Alambic de verre : vous mettrez un lit de fleur, un lit de ſel, & vous remplirez votre cucurbitte, juſqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien preſſées, vous couvrirez votre Alambic de ſon chapiteau, le lutterez bien, vous boucherez le tuyau, & laiſſerez votre Alambic garni de cette façon repoſer deux jours entiers.

Pour donner le tems à la Quinteſſence de ſortir, c'eſt le ſel ſeul qui la fait ſortir des Roſes, parce qu'elles n'ont point aſſez de force, & d'elles-mêmes, ne diſtilleroient que de l'Eau-roſe; mais le ſel, lui donnant de la force dans cet eſpace de tems, en fait ſortir la partie huileuſe, qui eſt la Quinteſſence. Après le tems preſcrit pour la fermentation, vous diſtillerez vos Roſes digerées de cette façon. Vous retirez ce qui diſtillera d'abord, parce que ce ſont des Phlegmes, que ce qui diſtille en premier lieu. Enſuite vous lutterez au tuyau votre récipient ; ce qui viendra enſuite ſera l'eau de Roſe double & la Quinteſſence : vous ſéparerez l'eau d'avec la Quinteſſence, comme vous ſéparez le Néroly de l'eau de

fleurs d'Orange double. La Quinteſſence de Roſe n'eſt pas aſſez connue pour être bien à la mode ; mais ſi une fois elle prend, ſon regne ſera de durée. Le mérite de la Roſe eſt trop connu pour ne pas eſpérer un heureux ſuccès de la diſtillation de la quinteſſence ; & l'Ouvrier qui la fera bien, en tirera parti, en ſe faiſant honneur.

CHAPITRE XXV.

Du Lys.

LE Lys eſt une fleur blanche, d'odeur forte, onctueuſe, en forme de coupe très-ouverte par le haut, au milieu de la fleur eſt le piſtil, qui eſt couvert d'une pouſſiere jaune. Ces fleurs ſont attachées à une queue grêle & molle.

Il y a deux ſortes de Lys, un dont les fleurs ſont blanches, & l'autre dont elles ſont jaunes. Ces deux eſpeces ſe reſſemblent entierement aux fleurs près, qui ſont de différentes couleurs ſeulement.

Cette fleur eſt très-bonne à employer ; les Parfumeurs s'en ſervent avec ſuccès pour leur poudres, huiles & eſſences. Le Diſtillateur la met en Liqueur, en eau ſimple, double & quinteſſence.

Pour faire l'eau de Lys, Liqueur.

Il faut choiſir des Lys beaux épais, bien épanouis, qui ne ſoient point flétris, ni même qui ne commencent point à ſe paſſer ; vous détacherez ces fleurs, comme toutes celles que vous employerez après le lever du Soleil ; vous ne couperez poſitivement que la queue de la fleur, qui donneroit à votre diſtillation un goût de verd ; vous laiſſerez la fleur en ſon entier, vous la mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau de-vie ; ce qui ſera dit dans la recette. Vous la diſtillerez ſur un feu nû, tant ſoit peu vif.

Et quand vous aurez tiré vos Eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau, quand votre ſucre ſera fondu, vous y mêlerez vos eſprits de lys, vous paſſerez ce mélange à la Chauſſe ; & quand il ſera clair, votre liqueur ſera faite & bonne.

Recette pour la Liqueur commune.

Pour trois pintes d'eau-de-vie, une demi livre de fleurs de lys, trois pintes d'eau, & une livre de ſucre, pour le ſirop, pour cinq pintes.

Recette double.

Une demi-livre de fleurs, trois pintes d'eau-de-vie ; pour le ſirop trois livres de ſucre & deux pintes d'eau pour quatre pintes de liqueurs ; & le tout relativement à la quantité qu'on en veut faire, en ſuivant la proportion indiquée.

Pour faire les Eaux de Lys ſimples, & double.

Pour faire l'eau ſimple de Lys, prenez de bonnes fleurs, avec les qualités preſcrites plus haut, & cueillies dans les circonſtances indiquées, garniſſez votre Alambic, & mettez de l'eau ſimplement.

Diſtillez votre recette à feu nû & un peu vif; parce que l'eau monte plus difficilement, que les eſprits. Obſervez de n'en tirer, que ce qu'il faudra, de peur que les fleurs en brûlant ne gâtent ce qui ſeroit tiré, & que vous ne perdiez en en tirant trop peu. Rafraîchiſſez bien pour conſerver l'odeur.

Recette.

Sur trois pintes d'eau, mettez une livre de fleurs, & pour plus à proportion.

Pour faire l'Eau de Lys double, & la Quinteſſence.

Garniſſez la cucurbitte d'un Alambic de verre de fleurs, juſqu'au couronnement, ou moins, ſi vous en voulez tirer moins; placez votre Alambic dans un bain-marie, ne mettez pas d'eau avec la fleur. Vous tirerez par ce moyen une Eau de Lys pure, qui eſt très-propre à conſerver la peau. Si vous diſtil.ez le Lys dans une année chaude, vous en tirerez de la Quinteſſence de la même façon, que vous tirez le Néroly de la fleur d'orange. Si vous tirez l'eau double, n'en tirez que la quatriéme partie; & pour la Quinteſſence, comme elle ſurnagera, vous la tirerez de la même façon que le Néroly, en renverſant la bouteille, qui vous donnera l'eau la premiere, & la quinteſſence enſuite.

CHAPITRE XXVI.

De l'Oeillet.

LEs Oeillets, dont les Diſtillateurs ſe ſervent, ſont les petits Oeillets rouges, qu'on appelle Oeillet, à ratafiat.

Le petit Oeillet n'a que quatre feuilles : pour le bien choiſir, il faut qu'il ſoit d'une couleur rouge foncée, tirant ſur le noir ; que ſes feuilles ſoient bien veloutées : il faut le cueillir en tems chaud. Cet Oeillet fleurit trois fois dans l'Eté ; ce ſont ceux de la premiere ſéve, qu'il faut choiſir, ils ont toujours plus de force & de parfum que les autres. Les Bourgeois n'employent ordinairement, que ceux de la troiſiéme ſève, parce qu'ils ſont moins chers, & plus communs que ceux de la premiere.

Vos Oeillets choiſis avec les qualités ci-deſſus, vous tirerez les feuilles de cette fleur, & couperez le blanc deſdites feuilles.

Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au ſirop, & moi je dis, que cela ne peut être ; car ce blanc eſt extrêmement doux. S'il n'y avoit que cette raiſon : je crois qu'il ſeroit plus à propos de laiſſer le blanc : mais la meilleure de le proſcrire, c'eſt que ce blanc ôteroit dans l'infuſion une partie de la couleur en pure perte ; d'autant plus qu'il n'a point d'odeur abſolument ; & ce ſont les meilleures raiſons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc, & quand vous aurez épluché vos Oeillets de cette ſorte, vous les mettrez dans une cruche, & quand votre cruche ſera pleine, vous verſerez de l'eau-de-vie ſur vos Oeillets,

& vous les laiſſerez infuſer l'eſpace de ſix ſemaines avec quelques clous de giroffle, pour faire ſortir le goût des fleurs.

Il faut obſerver, que ſi vous n'employez pas beaucoup de fleur, il faut proportionner à la quantité que vous en aurez ; de ſorte que ſi vous n'en avez pas aſſez pour en remplir pluſieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite, parce qu'il faut abſolument que la cruche dont vous ſervirez ſoit abſolument pleine. La raiſon en eſt, que comme la couleur des Oeillets fait une partie du mérite de la liqueur, parce qu'elle donne une teinture brillante, il eſt néceſſaire que vos fleurs trempent tout-à-fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture ; enſorte que ſi la cruche n'étoit pas bien remplie de fleurs, lorſque l'eau-de-vie ſeroit dans la cruche, les fleurs iroient au-deſſus de l'eau-de-vie, & ne reſteroient pas au fond de la cruche. Les fleurs qui ſeroient deſſus, ne ſeroient pas parfaitement imbibées, & ne ſe déchargeroient pas bien de leur couleur.

Ainſi il faut toujours, que votre cruche ſoit pleine de fleurs, avant de la remplir d'eau-de-vie, il ne faut pas cependant les preſſer, parce que l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en auroit auſſi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche ſera pleine de fleurs

& d'eau-de-vie, vous la boucherez bien, afin que rien ne transpire, ce qui diminuroit la force de l'odeur de votre infusion. Au bout de six semaines, vous la retirerez, vous la passerez dans un tamis, vous laisserez bien égoutter les fleurs ; vous pouvez même les presser. Vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez votre infusion, dont vous aurez eu soin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle sera bien mêlée avec le sirop. Vous passerez le tout à la Chausse ; & quand ce mélange sera clair, votre eau d'Oeillet sera faite.

Pour que votre liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle soit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant soit peu sur la couleur pourpre. Si votre couleur tiroit sur le noir, & qu'elle fut trop foncée ; pour la rendre d'un rouge un peu plus clair, vous y mettrez un peu d'eau-de-vie & de sirop, & le tout avec discernement : car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la regle du goût ; puisque c'est de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

Recette.

Pour faire l'eau d'Oeillet, vous mettrez

moitié infuſion, & moitié ſirop, & vous employerez ſix onces de ſucre par pintes d'eau, pour faire le ſirop.

Autre façon de faire l'eau d'Oeillet.

On peut encore employer l'Oeillet, d'une autre façon, & cette façon eſt beaucoup plus prompte que la premiere, & tourne au profit du Fabriquant. Perſonne juſqu'ici ne l'avoit pratiquée, je l'ai tentée, & j'y ai réuſſi, & c'eſt ma pratique ordinaire, que l'expérience m'a démontré bonne, la voici.

Lorſque vous aurez épluchez vos Oeillets, de la même façon, que nous avons dit ci-deſſus : au lieu de les mettre infuſer, comme dans le chapitre précédent, pendant ſix ſemaines, vous les mettrez infuſer dans de l'eau ſur le feu, comme on fait pour la fleur de violette, & dans trois heures votre Oeillet aura dépouillé ſa couleur; & de rouge, qu'il étoit avant cette infuſion, il n'aura qu'un rouge pâle, comme un linge, qui auroit été trempé de vin. Cette opération faite, vous paſſerez vos fleurs dans un tamis, & les preſſerez; & ſelon la force de la teinture, vous ferez votre ſirop. Si elle eſt foible, vous ferez fondre votre ſucre dans la décoction colorée, & vous mettrez autant de pintes de ſirop, que de pintes d'eau-de-vie, & ſur le champ votre li-

queur sera faite. Vous observerez de piler du clou de girofle, vous en mettrez deux par botte d'Oeillet, & vous les mettrez dans l'infusion, ou dans la liqueur avant d'être passée.

La brieveté de cette façon de faire l'eau d'Oeillet est d'un grand mérite, on peut l'avoir dans le même jour. Elle est d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection: on a d'ailleurs l'agrément, de n'avoir point d'embarras, & de l'avoir aussi promptement, qu'il est possible de l'avoir.

CHAPITRE XXVII.

Du Jasmin.

IL y en a de deux especes, toutes deux bonnes à employer, le Jasmin commun & le Jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celles du Jasmin commun, de couleur blanche en dedans, rougâtres en dehors. C'est ce dernier que les Distillateurs employent le plus ordinairement; les Parfumeurs en font un usage très-étendu.

Il faut cueillir le Jaſmin avant le lever du ſoleil, pour qu'il n'ait rien perdu de ſon parfum, & qu'il ait cette vertu, que l'air & la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs.

Il faut arracher la fleur de ce calice verd dans lequel eſt renfermée, & l'employer auſſi-tôt, de peur qu'elle ne perde quelque choſe de ſon parfum. Quand vous l'aurez épluché de cette façon, vous mettrez vos fleurs dans l'Alambic avec l'eau, & l'eau-de-vie portée par la recette.

Ceci fait, vous ferez un feu un peu vif, & vous mettrez votre Alambic ſur ce feu ; vous diſtillerez vos fleurs.

Sur-tout ayez beaucoup d'attention en diſtillant, qu'il ne vienne point de Phlegme, car vous gâteriez votre liqueur, qui n'auroit plus ſon parfum. Car en diſtillant le Jaſmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré toutes vos Eſprits, vous boucherez promptement votre Récipient. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & quand votre ſucre ſera fondu, au lieu de verſer vos Eſprits dans le ſirop. Vous verſerez le ſirop dans le Récipient ſur les Eſprits parfumés.

Vous boucherez auſſi-tôt le Récipient, & ne les paſſerez à la Chauſſe, que le jour ſuivant, pour donner aux Eſprits diſtillés, de ſe réfroidir parfaitement pour conſerver

leur odeur, qui en s'exhalant, feroit tort à votre liqueur, & enfin pour que ces mêmes Esprits pénétrent bien le sirop.

Ayez soin quand vous le passerez à la Chausse, de bien couvrir l'entonnoir par la même raison. Ce n'est qu'en observant exactement ce que nous disons, que vous pourrez faire de bonne eau de Jasmin. Ce n'est pas un petit mérite pour le Distillateur.

Il s'en trouve si peu de bonne, que celui qui la fait bien, a dans cet Art une très-bonne partie.

D'ailleurs comme la conduite de cette distillation est un des points de science d'un Distillateur, celui qui est capable de bien faire l'eau de Jasmin, est fort en état, avec quelque connoissance, de bien conduire ses autres opérations.

Je crois qu'on peut tirer la quintessence du Jasmin, & des autres fleurs dont on fait des essences. Quoique l'odeur du Jasmin soit extrêmement douce, & que personne, je crois, n'ait tenté cette épreuve, je crois qu'on en peut tirer comme des roses, en observant la même méthode que nous avons donné, pour faire la quintessence de cette fleur au Chapitre vingt-quatriéme, où j'en traite spécialement.

Recette pour ſix pintes.

Vous employerez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, ſix onces de Jaſmin. Une livre de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau pour faire votre ſirop.

Pour faire votre eau de Jaſmin fine & moëlleuſe, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & quatre livres de ſucre, deux pintes & chopine & demi poiſſon d'eau pour le ſirop, & huit onces de Jaſmin.

Pour faire votre liqueur fine & ſéche, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour le ſirop, deux pintes d'eau, deux livres de ſucre, & dix onces de Jaſmin.

CHAPITRE XXVIII.

De la Violette.

LA Violette ſimple & du printems, vaut infiniment mieux, que celle de l'automne & la double, c'eſt celle qu'on employe le plus volontiers, & dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Vous obſerverez pour cette fleur les mêmes choſes, que pour celles ci-deſſus.

Quand vous les aurez cueillies, vous les éplucherez, c'est-à-dire, que vous séparerez les feuilles du verd. Ensuite vous les mettrez infuser pour donner lieu à la Violette de dépouiller sa couleur.

Car il semble que tout le mérite de cette fleur soit dans sa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux & exquis. On tire toujours précieusement sa couleur, soit pour le sirop, soit pour les liqueurs: Et on a raison, car la Violette distillée n'a pas un grand mérite; celle qui est infusée est presque seule recherchée.

La couleur qui prévient fait en sa faveur un grand préjugé; & de tout tems, un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choses, quelque bonté réelle, quelles ayent d'ailleurs.

Vos Violettes épluchées, vous les mettrez infuser, comme nous disons, dans l'eau de-vie, pendant un mois. Car cette infusion ne se fait pas comme pour le sirop. Au bout de ce tems, vous passerez votre infusion dans un tamis, & quand votre infusion sera passée, & que vous aurez bien égoutté les fleurs, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous mettrez votre infusion dans ce sirop, vous mêlerez bien l'un & l'autre. Vous passerez ce mélange à la Chausse, & quand le tout sera clair, vous aurez votre liqueur faite & bonne.

Employez toujours vos fleurs dès qu'elles seront cueillies, parce qu'elles perdent toujours quelque chose de leur parfum, quand on les laisse trop long-tems sans les employer.

Ayez soin de bien remplir les vaisseaux, dans lesquels vous ferez votre infusion de fleurs sans les presser, & cela pour les raisons que nous avons dites, au Chapitre vingt-sixiéme de l'Oeillet.

On peut encore pour dépêcher l'Ouvrage, sans qu'il y perde rien de sa qualité, faire l'infusion au feu comme pour le sirop. Observez pour cette infusion tout ce que nous avons dit de l'Oeillet au Chapitre que nous venons de citer. La façon d'en extraire la teinture par le feu est beaucoup plus prompte, & sans contredit meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de Violette est exactement la même, que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'Oeillet; vous la gouvernerez par les mêmes régles, à cela près, que vous ne mettrez point de giroffle pour celle-ci. Le reste est absolument la même chose, que la recette de l'eau d'Oeillets.



CHAPITRE XXIX.

De la Jonquille.

CEtte fleur vient fur une tige verte, plate, creufe, comme celle du narciffe. Ses feuilles font longues, étroites, liffes, douces, molaffes, & d'un très-beau verd. Elle fleurit en Mars ou Avril, eft très commune. Sa couleur ordinaire eft un jaune clair, entre celle du citron & de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de doubles & de fimples. Mais les fimples font les meilleures. Les doubles ont prefque toujours moins d'odeur.

Cette fleur, au gré des Connoiffeurs, a le parfum le plus exquis & le plus fin, qui foit dans aucune autre. On en fait des parfums; elle entre dans les poudres, pommades, eaux & effences. Voici la façon de l'employer en liqueur.

Vous choifirez des Jonquilles fimples, de la meilleure odeur que vous pourrez avoir; vous détacherez les feuilles, les ferez infufer dans l'eau-de-vie, jufqu'à ce qu'elles ayent bien dépouillé leur couleur; & pour en faire, vous remplirez bien les vaiffeaux, où vous mettrez infufer vo

fleurs par les raisons que nous avons dites, aux Chapitres précédens de la Violette & de l'Oeillet, où vous les ferez infuser à une chaleur modérée.

Cette infusion faite comme nous avons dit. Vous ferez fondre du sucre proportionnellement à la quantité de liqueur infusée, & quand vous aurez passez votre infusion au tamis, que vos fleurs seront bien égouttées, vous mêlerez le sirop & l'infusion que vous passerez à la Chausse pour la clarifier. Votre liqueur étant claire, sera faite.

Voici encore une meilleure façon. Distillés à l'eau-de-vie sur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez, pour faire six pintes d'eau de Jonquille Liqueur. Observez de tout point le Chapitre de l'eau de Jasmin, pour la faire fine, séche, ou moëlleuse; & comme la Jonquille ne donneroit pas à la Distillation sa couleur. Vous vous servirez du Caramel peu brûlé, que vous mettrez en quantité suffisante pour la couleur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie, que le jugement du Distillateur.

On en peut encore tirer, comme des roses des quintessences, soit pour parfumer les liqueurs, auxquelles on demandera le goût de Jonquille, soit pour faire de l'eau

d'odeurs, pour parfumer les poudres & essences, & autres choses.

CHAPITRE XXX.

Des couleurs & les teintures des Fleurs.

LEs couleurs ordinaires aux Liqueurs, sont le rouge cramoisi, cerise, rose, le jaune orangé, citron, le violet, le violet pourpre; le bleu.

Ces couleurs se font avec la cochenille & le tournesol, & s'extraient par infusion des Fleurs.

Pour faire la couleur rouge & les Nuances.

La couleur rouge est de toutes celles qui entrent dans les Liqueurs. La plus brillante & la plus variée. On fait de cette couleur le rouge cramoisi, le vrai écarlatte, & tous les autres rouges de quelque dégré ou nuance qu'on puisse désirer à cette couleur, & pour toutes on n'employe que la cochenille.

La cochenille est un verd gris noir qui vient des Indes, & qui étant mis dans l'eau pulvérisée, fait une très-belle teinture rouge, qu'on appelle rouge cramoisi.

Cette drogue eſt d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre eſpéce de cochenille. Cette cochenille eſt la feuille du chêne verd, qui croît en Languedoc, en Eſpagne, & dans les autres Pays chauds. Effet de la piqûre d'un ver, qui y cherche ſa nourriture; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille, on y trouve une légion de moucherons; ce qu'on voit même ici ſur les feuilles de ronces, du roſier ſauvage ſurtout. Cette piqûre y fait naître une veſſie pleine d'un ſuc viſqueux & gluant, qui en meuriſſant devient rouge, comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlatte, fortifie l'eſtomac, & empêche l'avortement. Pour bien choiſir la cochenille, il faut prendre la plus noire & la plus peſante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-deſſus eſt couverte d'une eſpece de fleur blanche, comme celle qu'on voit ſur les prunes violettes.

Cette drogue eſt chere; & quand on ſçait la façon de l'employer, on en uſe beaucoup moins, & on fait encore mieux que ceux, qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connoiſſance on n'eſt pas maître de ſes nuances. Quelques-uns mettent la couleur au feu, & la font bouillir; mais leur couleur perd beaucoup de ſa vivacité & de ſon brillant, & ne rend pas tant, & la couleur n'eſt jamais nette. D'autres employent

la cochenille toute ſeule, & ne peuvent varier ſes nuances. Ils croyent faire une couleur écarlatte, & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne ſçavent pas lier la couleur à leurs liqueurs; elle tombe dans la ſuite, ſe décharge au fond, fait un dépôt qui trouble la liqueur, & la rend nébuleuſe auſſitôt qu'on remuë la bouteille où elle eſt.

Nous avons dit, qu'on ſe ſervoit de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ſes nuances : c'eſt de ſe ſervir de l'alun.

L'alun eſt de trois eſpeces principales & plus communes Ce ſont de celles-là ſeules, que nous voulons parler. L'alun de roche eſt un ſel mineral, qu'on tire par filtration comme le ſalpêtre, d'une eſpéce de pierre qu'on trouve dans les carrières en pluſieurs endroits de l'Europe, comme en France, en Angleterre, en Italie. Celui qu'on trouve en France s'appelle alun de Roche. Celui d'Italie s'appelle alun de Rome; on l'apporte en morceaux de médiocre groſſeur, de couleur blanche, rougeâtre, luiſants, tranſparents en dedans, d'un goût acide, aſtringent. Cet alun eſt ordinairement aſſez net; mais on le purifie en le faiſant fondre dans de l'eau, & filtrant la diſſolution, & la faiſant évaporer ſur le feu, il eſt déterſif & aſtringent, & a des vertus admirables pour arrêter le ſang, & ſert à mille autres choſes.

La troiſieme eſpéce d'alun, eſt l'alun de glace; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux, beaux, blancs luiſants & tranſparents comme le cryſtal. Son goût & ſes qualités ſont en tout ſemblables à celles de l'alun de Rome, c'eſt le plus connu; on s'en ſert pour la teinture, c'eſt celui que je conſeille d'employer pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer ſix pintes de liqueur en rouge cramoiſi, vous prendrez trois gros de cochenille, un demi gros d'alun de glace ou d'Angleterre, que vous pilerez enſemble en poudre inpalpable, la plus déliée qu'il ſera poſſible. Cela fait vous prendrez environ trois poiſſons d'eau bouillante, vous verſerez de cette eau dans votre mortier environ la moitié, vous remuërez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous ſera poſſible, & auſſi tôt vous jetterez ce mélange coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant aſſaiſonnée d'eſprits & du ſirop; cette circonſtance eſt néceſſaire, & après vous rinſerez votre mortier, avec le reſte de cette eau bouillante, dont j'ai parlé plus haut. Vous jetterez ce reſte dans votre liqueur, & vous aurez une couleur cramoiſie foncée & veloutée; & cette couleur eſt, ſans contredit, la plus nette de toutes, & la moins ſujette à s'altérer & paſſer.

Si vous voulez que votre rouge soit vif & moins foncé. Vous n'employerez que deux gros de cochenille, & vous l'employerez de la même façon que pour le rouge foncé ci-dessus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge rosé, cependant vif, vous n'employerez qu'un gros de cochenille, & la moitié moins d'alun, & l'employerez toujours de la même façon que ci-dessus.

Si vous voulez faire la véritable couleur écarlatte, vous prendrez de la seconde espéce de cochenille, dont nous avons parlé à la définition, qu'on appelle autrement Vermillion ou Kermès, le poids de deux gros, demi-gros d'Alun, & demi-gros de Crême de Tartre.

Comme cette préparation pourroit allarmer nos Lecteurs, que la Cochenille, l'Alun, la Crême de Tartre, sont pour une infinité de personnes des drogues très-peu connues, & qu'on pourroit croire mal-faisantes, nous avons défini l'Alun & la Cochenille, & nous avons montré, par une courte exposition, leurs qualités & vertus connues. Il nous reste à leur dire ce que c'est que la Crême de Tartre.

La Crême de Tartre est une pellicule ou espéce d'écume, qui reste après l'évaporation d'une partie de l'humidité, en faisant le Crystal de Tartre.

Le Cryſtal de Tartre eſt un Tartre blanc, qu'on fait diſſoudre,& qu'on fait évaporer.

Ce Cryſtal, dit Lémery, eſt purgatif, apéritif, bon pour les hydropiques, pour les aſthmatiques, & pour les fiévres tierces & quartes.

Quelques bonnes que ſoient ces drogues, le Public pourroit les appréhender, ſi la petite quantité qu'on en met, ne raſſuroit ſur les craintes qu'on en pourroit avoir.

Si votre couleur écarlatte étoit trop foncée, vous augmenterez la doſe de Crême de Tartre ; mais très-peu, & toujours avec beaucoup de modération : & vous rendrez par ce moyen votre couleur auſſi douce que vous la voudrez.

Pour convaincre le Public, que l'on ne peut mettre beaucoup de cette derniere drogue, c'eſt que pour peu qu'on en mettre de plus que ce que nous preſcrivons, la couleur tombe, & fait un dépôt.

Il eſt vrai que ce dépôt fait, ce qui reſte de couleur à la liqueur eſt d'un brillant étonnant ; mais le rouge auſſi n'eſt pas celui, que vous voudriez peut-être avoir.

Il eſt bon de faire obſerver ici à nos Lecteurs, que nous donnons les doſes des drogues ci-deſſus, pour une quantité déterminée, & qu'on doit les augmenter ou diminuer proportionnellement aux quantités de liqueurs, qu'on aura à colorer.

On employe la cochenille également pour le cramoisi & la couleur écarlatte : & ceux qui voudront la faire dans les bonnes régles, n'ont point de meilleurs moyens que celui que nous donnons dans ce présent Chapitre.

Façon de faire la couleur jaune.

Toutes les liqueurs naturellement sont blanches, & le seroient toutes, si l'on ne suppléoit, pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge, nous avons à parler du jaune ; on s'en sert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot, & plusieurs autres liqueurs, qui, quoiqu'essentiellement les mêmes, changent d'espece & de nom, en prenant une couleur différente.

Il y a des Distillateurs, qui tirent cette couleur de la girofflée jaune par infusion, soit à l'eau, soit à l'esprit. On choisit les fleurs les plus épanouies, parcequ'elles sont plus riches en couleur ; on arrache les feuilles de la fleur tout simplement, & on n'en prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, & on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre ouge, ou un feu modéré de charbon cou-

vert de cendre, comme on fait à la Violette pour faire le sirop, & on se sert de cette teinture pour ajoûter au sirop, que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit-de-vin, on en remplit une bouteille de verre sans les presser, on verse par-dessus de l'esprit-de-vin, qui en tire toute la couleur : mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur, & que les liqueurs jaunes sont communes, sans recourir à d'autres expédiens, dont le détail seroit infini, le plus court, & le plus sûr moyen, & qui n'emporte pas de grands frais, est de ce servir du Caramel.

Pour bien faire ce Caramel, prenez du sucre, que vous mettrez daus une cuilliere à Caramel. Cette cuilliere est une cuilliere de fer, qui est de la grandeur d'une cuilliére à pot. Vous ferez fondre votre sucre dans cette cuilliere sur un feu clair ; & lorsqu'il commencera à fondre, vous le remuerez toujours, de peur qu'une partie ne se brûle, tandis que l'autre ne seroit pas encore fondu. Quand même tout seroit fondu, vous ne laisserez pas de continuer à le remuer, jusqu'à ce que votre Caramel ait pris couleur: car le point essentiel est de lui donner le juste dégré. Car si le Caramel n'étoit pas assez brûlé, vous seriez obligé d'en met-

tre beaucoup plus, & votre couleur n'auroit jamais le juſte dégré, que vous lui voudriez donner; & s'il étoit trop brûlé, il ne ſeroit propre à rien. Voilà pourquoi il faut abſolument attraper ſon véritable point. Prenez garde, lorſque votre ſucre commence à fondre, il eſt preſque blanc, & dans peu de tems il dore, & de nuance en nuance, on voit naître tous les dégrés de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il eſt ſur le point de noircir, vous y mettrez aſſez d'eau pour faire fondre votre Caramel; quand il ſera fondu, vous le paſſerez dans un linge blanc, & quand vos liqueurs ſeront aſſaiſonnées & prêtes à paſſer, vous en verſerez dans la liqueur peu à peu, juſqu'à ce que votre liqueur ſoit au point que vous déſirerez; vous ſerez ſûr par ce moyen du dégré de couleur, que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore; ſi vous voulez faire cette couleur avant la liqueur, afin de la laiſſer repoſer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur, & après y mettre la couleur, que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez, qu'elle ait une couleur plus vive & plus riche, vous ferez paſſer deux ou trois pintes de cette liqueur, dans une Chauſſe, qui aura ſervi à clarifier de l'eſcubac; & quand vous en aurez paſſé deux ou trois pintes, vous les mêlerez avec ce qui

n'y aura pas passé, & votre liqueur aura une couleur admirable; le goût de l'escubac ne sera pas assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moyen véritable de faire l'eau d'or : mais pour l'eau d'abricot, ou pour les autres liqueurs, il ne faut pas les passer à la Chausse de l'escubac. Cette pratique, comme je le dis, n'est bonne que pour l'eau d'or, parce que sa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur sert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il est essentiel de la sçavoir bien faire, & un Distillateur ne sçauroit trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paroisse de la bien faire, il n'en faut pas moins beaucoup d'attention.

Couleur violette, & le violet pourpre.

Le secret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, & l'empêcher de déposer : cependant quoiqu'il ne soit point inutile d'employer les fleurs, sur-tout quand elles ont du parfum, le meilleur est de se servir des drogues, qui donnent une teinture solide.

Quelques-uns employent le bois dont on se sert pour cette teinture ; mais cette couleur est moins belle, & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût désagréable; l'usage en est tombé, & on a été obligé de

recourir à d'autres moyens.

La seule façon de la bien faire, est de se servir des tablettes de tournesol; ces tablettes sont faites avec la sémence du tournesol, ou héliotrope, & cette tablette étant détrempée, donne une couleur violette bleue, qui fait un très-bel effet.

Vous prendrez de ces tablettes, que vous pillerez dans un mortier, & réduirez en poudre bien déliée; vous ferez bouillir de l'eau, & quand elle bouillira, vous y mettrez vos tablettes pulvérisées; vous remuerez bien ce mélange, & le verserez dans votre liqueur bien doucement, pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture, avant de passer votre liqueur à la Chausse.

Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous serez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer; vous laisserez vos tablettes en leur entier; vous les mettrez dans un pot, ou une caffetiere, avec de l'eau, que vous ferez bouillir environ une demi-heure, vos tablettes resteront en leur entier; leur couleur, cependant se déchargera, & sera facile à filtrer, parce que la teinture ne sera point chargée de parties grossiéres. Cette teinture étant filtrée, peut se mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'est encore le meilleur moyen dont on

puiſſe ſe ſervir,pour donner aux liqueurs le juſte dégré de couleur,qui lui convient; & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties groſſiéres, qui feroient uu dépôt. C'eſt donc au tourneſol ſur-tout, qu'il faut s'attacher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficaee, & qui donne une teinture plus ſolide.

Obſervez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide, de quelque eſpece que ce ſoit, parce qu'elle feroit changer la couleur ſans remede.

Si vous voulez faire de votre liqueur en violet pourpre, vous mettrez avec les tablettes de tourneſol un peu de cochenille, & vous la rendrez par ce moyen auſſi belle, que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tourneſol, & une de cochenille ſéparées; & quand vous colorerez votre liqueur, vous ſerez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaiſie, & vous ſerez moins ſujet à vous tromper. Cette couleur eſt la plus difficile à attraper de toutes; mais quand on obſervera bien ce que nous venons de dire, on peut s'aſſurer, qu'elle ſera belle & qu'elle tiendra bien, quoique naturellement elle ſoit fort caſuelle. C'eſt pourquoi, je préviens encore mes Lecteurs de ſe bien garder d'y mêler des acides.

Obſervez dans toutes les couleurs ce que

nous diſons dans le préſent Chapitre. Les marchandiſes dépendent ſouvent du coup d'œil, comme de la bonté ; le brillant eſt au moins un préjugé favorable.

Couleur bleue, & les teintures aux fleurs.

Je réunis ces deux points en un même, parce que cette derniere ne s'extrait que par infuſion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans les articles précédens, que la couleur qu'on tiroit des fleurs n'étoit jamais ſolide ; mais il eſt néceſſaire de s'en ſervir dans pluſieurs circonſtances, ſur-tout dans le cas où l'on voudroit donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'eſt pas commune ; & quand on la veut faire, il faut néceſſairement ſe ſervir de l'infuſion de fleurs, parce qu'on n'a pas encore tenté de la faire avec des drogues, dont on ne connoît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue, vous pourrez vous ſervir des fleurs de cette couleur ; il les faut prendre ſans odeur, de la meilleure couleur qu'il ſera poſſible, d'un tiſſu délié. Je n'en nomme aucune, parce qu'en les choiſiſſant, comme je dis, on pourra s'en ſervir.

On peut employer avec ſuccès, pour faire une couleur bleue céleſte, la jacinte ou hyacinte.

Cette fleur outre le bleu, qu'on en peut extraire, a une très-bonne odeur, qui donne aux liqueurs un parfum très-agréable, on se sert aussi du bluët. Cette fleur est très-commune, on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Distillateurs en expriment la teinture. On en peut distiller des eaux, qu'on prétend être un spécifique excellent pour le mal des yeux. Je connois de cette eau une proprieté admirable, qui est celle de blanchir la peau & d'enlever les tâches du visage, sur tout les roussеurs, que le grand air & le Soleil donnent aux teints délicats. Ce sont les fleurs de cette sorte, dont on peut extraire la couleur bleue; elle n'est pas d'un grand usage, cependant elle aide à la variété & à l'agrément dans un magasin de Distillateur.

Pour extraire les teintures de fleur, il faut détacher les feuilles colorées, & les mettrez dans un vase, dans lequel vous verserez de l'eau, que vous mettrez sur la cendre rouge, ou sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, & ne laisse aux fleurs, quelles qu'elles soient, qu'une certaine blancheur terne. On la peut faire encore cette infusion à l'esprit; mais l'opération est beaucoup plus longue. Ne faites jamais distiller les fleurs, si vous voulez en extraire la teinture, parce que, ce

qui ſort de l'Alambic eſt toujours blanc ; vous pourrez voir ſur les infuſions l'eau d'œillet, le ratafiat d'œillet, le ſirop de violette, la girofflée, le ſaffran, & autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au préſent ſujet.

Tous ces articles vous inſtruiront aſſez ſur le point des teintures aux fleurs : je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.

CHAPITRE XXXI.

Des plantes aromatiques, & en premier lieu,

DE LA LAVANDE.

LA Lavande eſt une plante d'odeur forte, & qui conſerve très-longtems ſon odeur, même quand ſes feuilles & ſes tiges ſont entiérement deſſechées. Ses fleurs ſont d'un beau gris-de-lin, c'eſt-à-dire, d'une couleur mélangée de bleu & de rouge, diſpoſées en épics, aux ſommités de ces branches. On met cette plante dans la premiere claſſe des plantes aromatiques, ou aromatiques végétaux. L'odeur, quoique forte, ne laiſſe pas d'être fort agréable, & vaut infiniment mieux, que celle de l'aſ-

pic, qui est une espece de Lavande, dont nous parlerons plus bas. On en distille une eau, d'un usage fort étendu, & même plus étendu que d'aucun autre; à l'eau de Melisse près, qui même n'est pas si commune, elle est déterſive, & sert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quinteſſence, qui sert à faire de l'eau, quand la plante n'existe plus. Nous allons parler de l'eau & de la quinteſſence, dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux Chapitres de la Lavande & de l'Aspic; & comme on tire de l'un & l'autre de ces végétaux aromatiques, des eaux d'odeurs & des quinteſſences, qu'ils se ressemblent assez, & que ce que nous dirions de la façon de faire l'eau & la quinteſſence de Lavande, est précisément la même chose, que la façon d'employer l'Aspic, nous allons joindre cette derniere plante au présent Chapitre, pour ne point multiplier les divisions & les titres dans ce traité; ce qui ne feroit que l'allonger, sans rien apprendre de plus.

L'Aspic est une plante, qui ressemble beaucoup à la Lavande; sa fleur est bleue, d'une odeur & d'un goût fort, & naît aux sommités de ses branches: il fleurit en Juin & Juillet; on en distille assez peu: cependant, on en tire une huile, qui a de grandes vertus.

L'Aspic se distingue de la Lavande facilement, parce que ses tiges d'abord sont beaucoup moins hautes, que son odeur est plus forte & plus désagréable ; cependant beaucoup de Distillateurs s'y trompent ; & altérent leurs Marchandises en en distillant ; & on risque encore plus, quand on se sert de la quintessence de Lavande, ou il y a de l'Aspic, pour faire de l'eau de Lavande rectifiée ; car on distingue facilement les deux odeurs, & celle de l'Aspic gâte la premiére, comme nous l'avons dit plus haut.

Pour faire l'eau de Lavande.

Tous les Distillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie, qui en fait une considérable de leur commerce. La Lavande, comme nous l'avons dit, est de toutes les plantes aromatiques, la plus à la mode, & de plus grand usage.

Pour faire l'eau de Lavande, on employe, ou la fleur de la plante, ou la quintessence de la fleur.

Si vous employez la plante, vous en prendrez les sommités, ou épics bien fleuris, que vous cueillerez dans le fort de la saison, dans un tems chaud. Un peu avant, ou immédiatement après le lever du Soleil, vous détacherez les feuilles des

épics, & de leurs calices, & vous les mettrez dans l'Alambic, pour les diſtiller, ſoit à l'eau, ou à l'eſprit. L'eau ſimple de Lavande eſt d'un très-petit uſage, & je ne ſçais point d'autres choſes, où on l'employe, que pour les ſavonnettes; pour les autres ne me ſont pas extrêmement connuës. Si vous faites de l'eau ſimple de Lavande, vous la ferez diſtiller à un feu un peu vif, parce que rien n'étant ſpiriteux dans ces matiéres, ou très-peu, & l'eau d'ailleurs ne l'étant point, votre opération ſeroit infructueuſe, ou tout au moins très-longue, ſans cette méthode.

Si vous diſtillez la Lavande aux eſprits, vous mettrez, comme ci-deſſus, vos fleurs épluchées dans l'Alambic, avec de l'eau, & de l'eau-de-vie. Il eſt abſolument néceſſaire de mettre de l'eau dans l'Alambic, pour cette diſtillation, & pluſieurs autres de ce genre, de peur que les matiéres ne brûlent au fond de la cucurbitte.

Si vous vous ſervez de la quinteſſence de Lavande, il faut choiſir celle d'Italie, ou de Languedoc, & de Provence; ce ſont les meilleures. Ces quinteſſences ont le parfum le plus odorant & le plus délicat; deux qualités eſſentielles, & ſont fort au-deſſus des autres: un peu d'habitude vous les fera facilement diſtinguer de toutes les

autres. On peut tirer de la quinteſſence de la Lavande de Paris; mais elle rend d'abord moins, que celle des Pays ci-deſſus: mais comme ſouvent il arrive qu'on ne trouve pas à ſa fantaiſie, des quinteſſences d'Italie, il ne faut pàs qu'un Diſtillateur ignore la façon de faire de la quinteſſence de la Lavande. Auſſi nous dirons ci-après la façon de la faire; & en ſuivant l'ordre de nos Chapitres, celle de faire les quinteſſences de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choiſirez donc pour votre eau de Lavande, la quinteſſence d'Italie, autant qu'il vous ſera poſſible, parce qu'elle eſt encore ſupérieure à celle de Languedoc & de Provence. Il faut obſerver, pour les quinteſſences de Lavande, d'Italie, de Languedoc & de Provence, qu'elles ſont bonnes à employer pour faire l'eau, auſſitôt qu'elles ſont faites; & qu'il y a des années ou celles de Languedoc & de Provence ſont ſupérieures à celle même d'Italie. On ne doit pas les employer, paſſé trois ans, parce qu'après ce tems, elles ont un goût huileux, qui gâte abſolument le parfum; c'eſt ce ſur quoi il faut faire une extrême attention. Ainſi je ne borne pas le choix des Diſtillateurs à la ſeule quinteſſence d'Italie: celles de Languedoc & de la Provence, dans certaines années, lui ſont ſu-

périeures ; & d'ailleurs, la façon du Fabriquant, contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'uſage qu'on faſſe de la Lavande de Paris, pour la quinteſſence, elle n'eſt point à mépriſer. On peut s'en ſervir pour l'eau de Lavande ſimple ; pour l'eau-de-vie de Lavande : & peut-être, on n'en employe guéres d'autres. Pour la quinteſſence qu'on en fait, il eſt d'expérience que la quinteſſence qu'on extrait de la Lavande de Paris, eſt ſupérieure, après trois ans, à toutes celles d'Italie, de Provence & de Languedoc. La raiſon, à mon avis, en eſt que dans la Lavande d'Italie, & des Provinces ci-deſſus, les ſels ſont plus développés, que dans celle de Paris : & par rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de trois ans, cela vient auſſi de ce que les eſprits de l'eau-de-vie conſomment ceux de la Lavande ; au lieu que pour la quinteſſence de Lavande de Paris, les eſprits de l'eau-de-vie développent ceux de la Lavande ; auſſi faut-il à cette quinteſſence trois ans, pour être à ſon point de perfection.

Ce long eſpace, pour perfectionner la quinteſſence de Lavande de Paris, fait que je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir. Pour l'eau de Lavande ſimple, vous pourrez vous ſervir de la Lavande de Pa-

ris. Une observation à faire, c'est que si le Distillateur se trompe, ceux qui achetent ne s'y trompe pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de Lavande, cette preuve qui n'est point équivoque.

Pour éprouver l'eau de Lavande spiriteuse, on en verse un peu dans un verre d'eau; elle blanchit comme le Lait, si elle est faite avec les quintessences étrangéres, ou celle de Paris, qui soit à sa perfection: mais si elle est faite avec la quintessence de Paris, qui soit fraîche, elle blanchira d'abord: mais ensuite elle change en un blanc rougeâtre: Et comme tout le monde sçait cette épreuve, personne n'y est trompé, quand il la fait. Raison, qui doit engager à n'employer que la quintessence de Lavande étrangére.

On fait de l'eau de Lavande à l'eau simple, aux esprits simples, aux esprits rectifiés. Vous vous comporterez pour toutes ces distillations, selon les recettes, que j'en vais donner de chacunes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande en Esprit simple.

Vous mettrez dans l'Alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de quintessence de Lavande, sans eau; de cette façon, vous pourrez la donner à meilleur compte.

Mais, si vous sçavez avoir le débit, & le profit honnête de meilleure marchandise; en ce genre, vous mettrez trois onces & demie, ou quatre once de quintessence, & vous la distillerez sur un feu ordinaire; & vous prendrez garde sur-tout de n'y tirer point de phlegmes, ce qui diminueroit beaucoup du prix de vos marchandises.

Si vous employez la plante, vous ôterez, comme nous avons dit ci-dessus, la fleur de l'épic, & vous mettrez une livre de fleurs dans l'Alambic: au lieu de la quintessence, vous ajoûterez à l'eau-de-vie, portée par la recette précédente, une chopine, & une chopine d'eau.

Pour quatre pintes d'Eau-de-vie de Lavande, en Esprits rectifiés.

Vous tirerez les esprits de sept pintes d'eau-de-vie seulement, & vous remettrez ces esprits dans l'Alambic, avec quatre onces de quintessences, pour les rectifier.

Si vous vous servez de la plante, vous mettrez une demie livre de fleurs dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, en la même quantité que dessus, pour en tirer les esprits simples, avec une chopine d'eau, pour empêcher que les recettes ne brûlent au fond

de la cucurbitte: vous en mettrez ensuite, quand celle-là sera tirée, une autre demie livre dans l'Alambic, avec les esprits distillés, pour les rectifier sans eau.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande simple.

Vous mettrez dans l'Alambic une livre de fleurs de Lavande, & six pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la Lavande ne s'attache au fond de la cucurbite. Il est à propos, quand on distille la plante, de se servir à cet effet du bain-marie; ou si l'on ne se sert pas de cette façon de distiller, il faut au moins avoir une grande attention au dégré du feu, de peur que les matieres ne s'attachent & ne brûlent.

On fait aussi de l'eau de Lavande rouge, ou l'infusion de Lavande; cette infusion est du ressort de tout le monde, parce qu'il ne faut point d'Alambic pour cette opération; c'est de l'eau-de-vie tout simplement, qu'on met sur des fleurs de Lavande, à discrétion.

Quinteſſence de Lavande, & autres végétaux aromatiques.

La quinteſſence eſt la pierre de Touche de la ſcience du Diſtillateur; & ce ſeroit manquer à nos Lecteurs dans le point eſſentiel, que de ne pas leur enſeigner la façon de la faire.

Il ſe peut faire, qu'un Diſtillateur ſe trouve en des lieux, où il ne puiſſe avoir des quinteſſences de Lavande, ou autres plantes aromatiques; il eſt embarraſſé, s'il ne ſçait pas extraire les quinteſſences des matieres, qu'il peut trouver ſous mains. Peu de Diſtillateurs poſſedent cette ſcience. A Paris ſur-tout, où l'on n'eſt pas dans cet uſage, mon travail m'a acquit quelques connoiſſances en cette partie; & ce que je puis en avoir, ne ſera point un myſtere: Je me ferai toujours plaiſir de communiquer mes lumiéres. C'eſt le Public, qui nous fait ce que nous ſommes; c'eſt au Public, que nous nous devons: c'eſt enfin pour ſon utilité, que je travaille & que j'écris.

En parlant de la Lavande, ou de la quinteſſence de cette plante, nous dirons tout ce qu'il faut pour faire les quinteſſences des autres aromatiques végétaux, parce que ſa raiſon eſt la même, & la façon d'en tirer les quinteſſences, ſemblable à

celle dont on tire celle de la Lavande ; telles sont celles d'Aspic, de Melilot, de la Marjolaine, de la Melisse, & autres plantes odoriférantes & aromatiques.

Pour tirer les quintessences de chacune de ces plantes en particulier, vous prendrez ces plantes nouvellement cueillies ; & si vous les faites pour des remedes, voici la façon de les employer.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes, fraîches cueillies, dans un tems chaud, avant, ou au lever du Soleil ; & quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs, vous étendrez lesdites feuilles, ou fleurs, sur un linge blanc, pendant vingt-quatre heures à l'ombre ; & au bout de ce tems, vous les pillerez simplement, pour les froisser : vous les mettrez ensuite dans l'Alambic, avec de l'eau chaude, à souffrir le doigt, & vous mettrez votre Alambic sur un feu bien couvert, ou sur la cendre rouge, pendant cinq ou six heures, sans chapiteau ; mais cependant couvert de façon, que rien ne puisse transpirer & s'évaporer : après ce tems de digestion, ou préparation, vous découvrirez votre Alambic, auquel vous adapterez promptement son chapiteau, dont vous lutterez les jointures avec beaucoup d'attention ; & tout de suite, les ferez distiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau,

que vous aurez mis da ns votre Alambic; car il faut y en mettre, & vous rctirez le recipient. Vous verrezi ſurnage r l'huile, ou quinteſſence ſur cette eau : vous la ſéparerez, comme on fait le Néroly, d'avec l'eau de fleurs d'orange; & quand vous aurez retiré cette huile, ou quinteſſence, vous remettrez l'eau diſtillée dans la cucurbitte, & la diſtillerez de même, juſqu'à ce qu'il ne vienne plus de quinteſſence dans le récipient. Vous pourrez repaſſer cette eau par l'Alambic, juſqu'à cinq fois, plus ou moins, ſi elle donne encore de la quinteſſence à la cinquiéme fois, & moins, ſi elle n'en donne plus à la quatriéme.

Les meilleurs Alambics, pour ces ſortes d'opératons, ſont l'Alambic au bain-marie, & celui au bain de vapeurs; on peut cependant, & c'eſt la façon la plus ordinaire, diſtiller les recettes à feu nû.

Mais, ſi vous vous propoſez de faire des quinteſſences pour l'odorat, ou pour faire des eaux à laver le corps, comme l'eau de Lavande, l'eau de Romarin, ou eau de la Reine d'Hongrie, vous pouvez alors vous ſervir du Nitre ou Salpêtre, ou du Sel commun, afin de tirer d'avantage de quinteſſence.

Recette pour faire les Quinteſſences des aromatiques végétaux.

Vous employerez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques, que vous diſtillerez, & dont vous voudrez tirer les quinteſſences, & employerez ſix pintes d'eau. Si vous employez le Sel pour faire fermenter vos plantes, vous mettrez quatre onces de Nitre, ou Salpêtre, ou une demie livre de Sel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux Sels.

CHAPITRE XXXII.

DE LA MARJOLAINE.

LA Marjolaine eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpéces : mais je ne parlerai ici, que de celle dont on ſe ſert le plus communément.

L'odeur de cette plante eſt forte, aromatique, & d'un goût âcre, & un peu amer. Ses fleurs naiſſent en ſes ſommités, ramaſſées en maniere d'épis, ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'Origan, compoſées de quatre rangs de

feuilles, pofées par écailles. Elle eft bonne dans les maladies du cerveau & de l'eftho-mac.

Cette plante fe trouve chez tous les Herboriftes; l'ufage en eft fort étendu: les Bourgeois en mêlent dans leurs infufions de Lavande. On s'en fert pour le pot pourri; on en fait entrer la quinteffence dans certains remedes, & dans certaine pommades de fantaifies, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il eft même étonnant, qu'attendu le goût des odeurs qui a régné fi longtems, & qui reprend fi bien dans ce tems-ci, celle faite avec cette plante, n'aît pas monté à un plus haut dégré de perfection.

Le Diftillateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau fimple, de l'eau fpiriteufe, de la quinteffence, comme nous allons dire.

On en tire la quinteffence, comme de tous les aromatiques végétaux, & comme nous avons dit au Chapitre de la Lavande.

On en tire de l'eau fimple, comme j'ai dit dans le même Chapitre, pour l'eau de Lavande fimple.

Et pour en tirer l'efprit, vous ferez comme nous allons dire:

Prenez de la Marjolaine fraîchement cueillie:

cueillie : observez que ce soit dans le fort de la chaleur, avant ou aussi-tôt que le Soleil sera levé, pour qu'elle ait toute sa vertu, & que la trop grande chaleur n'en ait pas dissipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles, & de leurs boutons ; si la fleur y est, ce sera encore le mieux : mettez ces feuilles, boutons & fleurs, s'il y en a, dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie, & un peu d'eau, si vous distillez à feu nû : mais si vous distillez au bain marie, ou au bain de vapeurs, ou au sable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parce que vos recettes ne brûleront point, ni ne s'attacheront au fond de votre Alambic : ne tirez pas de phlegme. Pour la distiller à feu nû, il faut le dégré de feu ordinaire.

Recette pour l'eau de Marjolaine simple.

Vous mettrez dans l'Alambic six pintes d'eau-de-vie, deux livres de Marjolaine, & une pinte d'eau, si vous la distillez à feu nû : si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher l'eau.

Recette pour l'eau de Marjolaine rectifiée.

Mettez dans l'Alambic six pintes d'eau

de-vie, & deux livres de Marjolaine ; tirez-en les esprits, & les remettez dans l'Alambic, avec une demie livre de Marjolaine, pour les rectifier ; & la meilleure façon de les rectifier, c'est de se servir, pour cette rectification, de l'Alambic au bain-marie.

CHAPITRE XXXIII.

De la Melisse.

LA Melisse est une plante aromatique ; dont les fleurs sont petites, blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante est cordiale, céphalique, rappelle les esprits dans les évanouissemens. On en fait des eaux simples, des eaux spiriteuses ; & entr'autres, elle est extrêmement connue sous le titre d'eau des Carmes.

Pour faire l'eau de Melisse si vantée, & qui mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue, on prend de la Melisse nouvellement cueillie, sur la fin du Printems, ou au commencement de l'Eté. Il faut observer, que pour que cette plante ait toute sa vertu, il ne faut la cueillir que dans un tems chaud ; & s'il se peut, qu'il n'ait pas plû depuis quelques jours : il faut la cueillir encore avant le lever du Soleil, ou tout

au plus, une demie heure après le Soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laiſſent aux plantes, & que la chaleur n'ait rien diminué de ſa force.

Cette eau fut à ſon commencement appellée eau de Citronelle, parce que dans ſa recette il entroit du citron : il n'étoit cependant pas la baſe de cette eau. Les Carmes Déchauſſés de Paris, ou quelque Diſtillateur d'entre eux, raiſonna cette recette, & l'arrangea de façon, qu'elle eut dès-lors la vogue prodigieuſe, qu'elle a encore. Ce Diſtillateur y mêla des épices, qui par elles-mêmes, ſans la meliſſe, ſont extrêmement cordiales, & qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices, en très-raiſonnable quantité; & de la coriandre, graine cordiale, & très-bonne pour les maladies occaſionnées par les vents. Il faut faire attention de choiſir les épices & la graine de coriandre, de la meilleure qualité qu'il ſera poſſible; cela fait, vous couperez des zeſtes de citron, avec beaucoup de précaution : vous pillerez les épices & la graine de coriandre avec les feuilles de Meliſſe, qu'il faut piller auſſi, mais à part : vous mettrez enſuite toute cette recette dans la cucurbite de votre Alambic, avec du vin blanc & de l'eau-de-vie; & vous diſ-

tillerez enſuite cette recette au bain marie, à très-petit feu, de ſorte que vos eſprits ne tombent que goute à goute dans le récipient, & non pas à la file & continuement comme dans toutes les autres diſtillations: ſur-tout obſervez bien de ne point tirer de phlegme, car il faut, pour cette eau, que vos eſprits ſortent purs, & paroiſſent auſſi brillans, que ſi c'étoient des eſprits rectifiés.

La longueur du tems que l'Alambic reſte ſur le feu, la longueur de la diſtillation elle-même, où les eſprits ne diſtillent que goute à goute, donne aſſez de temps aux eſprits des épices pour ſe développer, & fait, que les eſprits de la Méliſſe en entraînent ſuffiſamment.

Recette pour environ quatre pintes d'eau de Méliſſe.

Vous mettrez dans votre Alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pintes & chopine de vin blanc, un quatteron de muſcade, un quarteron de macis, une once de canelle, deux onces de clous de giroſfle, quatre onces de coriandre, les zeſts de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de feuilles de Méliſſe.

Si votre Alambic eſt trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partage-

rez pour n'en distiller que la moitié d'abord; & ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de Mélisse portée par la recette ; & vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez toujours par proportion , sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.

CHAPITRE XXXIV

Du Romarin.

LE Romarin est un arbrisseau aromatique, d'une odeur fort agréable ; ses fleurs sont mêlées parmi les feuilles, & sont une espece de tuyau découpé en gueule, de couleur bleue , pâle , tirant sur le blanc.

On tire de cette plante des eaux simples, des essences; & c'est sur-tout du Romarin que ce fait l'eau si renommée de la Reine d'Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers rangs parmi les aromatiques végétaux , qu'employent ordinairement les Distillateurs.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie, est la premiere eau d'odeur, qui ait paru ; elle nous

vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infuſion ; enfin on la diſtillée à Montpellier avec beaucoup de ſuccès.

La baſe de cette eau eſt le Romarin. Cette plante eſt fort commune ; mais la meilleure eau de cette eſpece nous vient de Montpellier ; parce que dans ce Pays & dans la Provence, les végétaux aromatiques y ſont beaucoup plus odorans, à cauſe de la chaleur du climat, ils le ſont encore plus en Provence qu'à Montpellier ; mais le voiſinage de cette Ville & de la Provence, fait, que les Diſtillateurs de Montpellier ſont toujours très à portée d'avoir les matieres propres à leurs diſtilations, & les meilleures.

Quoique le Romarin du Languedoc & de la Provence ſoit d'une qualité bien ſupérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris & des Provinces voiſines : mais il faut pour cela, que cette plante ſoit dans une bonne expoſition, à l'abri du nord & expoſée au midi.

C'eſt la fleur de cette plante ſeule, qu'il faut employer, pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie, s'il eſt poſſible d'en avoir une quantité ſuffiſante ; car votre eau en ſera meilleure & plus parfaite : mais au défaut de la fleur, ou de la quantité de fleurs ; on peut employer les ſommités des branches de cette plante ; & on peut même dans le

cas où il ne feroit pas possible d'avoir des fleurs, n'employer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la fleur; mais elle n'a ni la même quantité, ni la même qualité du parfum, ni sa délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques; & le goût des plantes aromatiques s'est toujours fort bien soutenu. Pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie avec les fleurs, il faut les cueillir au lever du Soleil, & les employer toutes fraîches; on les mettra dans l'Alambic: Et si l'on distille les sommités, on fera de même; vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie dans votre Alambic, & vous distillerez vos recettes au bain-marie, à grand feu: vous aurez soin de ne point tirer de phlegme, & votre eau sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.

Vous mettrez dans votre Alambic six pintes d'eau-de-vie sans eau, une demie livre de fleurs de Romarin, avec une livre de sommités, ou virgultes de la plante; & si vous n'employez que ces sommités, vous en mettrez deux livres, & vous distillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante, ou plutôt de ces fleurs, de la quintessence, com-

me nous avons dit au Chapitre de la quinteſſence de Lavande.

CHAPITRE XXXV.

De Melilot.

LE Melilot eſt une plante aromatique ; d'odeur agréable. Ses fleurs ſont petites, légumineuſes, jaunes, ramaſſées en épics. Toute cette plante eſt de fort bonne odeur, quand elle eſt ſeche. Les Diſtillateurs l'employent avec ſuccès, ainſi que nous allons dire.

L'eau de Melilot eut jadis plus la vogue, qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante eſt très-commune, & ſe trouve chez les Herboriſtes avec beaucoup de facilité. Elle eſt bonne pour l'eau ſpiritueuſe & ſimple. Elle entre dans les alliages ſpiritueux, & y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques, dans les pots-pourris. On en fait des quinteſſences de la façon dont on fait les quinteſſences des autres aromatiques : cependant je ne conſeille pas de s'amuſer à en tirer les quinteſſences, parce que rien n'eſt ſi ingrat, que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de Melilot, vous pren-

drez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans sa force, dans un tems sec & chaud, immédiatement après le lever du Soleil; & même plutôt, s'il est possible, avant qu'il soit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, & vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & la distillerez sur un feu ordinaire, en observant, avec beaucoup d'attention, d'éviter de tirer des phlegmes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot, en esprit simple.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, six pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau.

Recette pour faire l'eau de Mélilot, en esprit rectifié.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, sept pintes d'eau-de-vie; & une pinte d'eau. Vous en tirerez les esprits, que vous remettrez dans l'Alambic, avec une demie livre de Mélilot; & vous les rectifierez au bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau ſimple de Mélilot.

Vous mettrez dans l'Alambic deux livres de Mélilot, & ſept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

CHAPITRE XXXVI.

L'Aspic, le Thym, le Basilic et la Sauge.

NOus avons déja parlé de l'Aſpic à l'article de la Lavande ; mais nous ſommes obligé d'en dire encore un mot dans ce Chapitre.

Le Thym eſt une plante aſſez connue : mais l'eſpéce la meilleure, eſt celle qui croît dans les Pays chauds. Ses fleurs ſont purpurines & petites. Cette plante eſt bonne aux tempéramens froids, met le ſang en mouvement, & eſt fort cordiale. Les Diſtillateurs l'employent comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les liqueurs, & dans les recettes compliquées ; on en tire auſſi des quinteſſences.

Le Baſilic eſt une plante annuelle, aro-

matique, qu'on séme dans les Jardins : il y en a plusieurs especes. Une qui est le grand Basilic, qui vient à la hauteur de six à huit pouces. Il pousse beaucoup de branches fort serrées. Ses feuilles sont grandes, gaudronées, dentelées en leur bord. Ses fleurs sont blanches, naissent à ses sommités. Son odeur approche un peu de celle du Girofle.

Le moyen Basilic vient fort touffu : ses branches sont serrées, noüeuses & cannelées. Ses feuilles sont dentelées d'un verd noir, & ordinairement de diverse couleur, comme celles du tricolor.

Le petit Basilic est l'espece la plus connue, & la plus commune : il n'en est pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux espéces précédentes, & même il a plus de parfum & de vertus que les autres : il forme un petit buisson fort touffu, qui s'arrondit de lui-même, & qui prend une tournure fort agréable : ses feuilles sont d'un verd tendre & guai : son odeur est très-forte, & même porte au cerveau quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent, & se conserve très-long-tems à la plante après qu'elle est desséchée.

Les Distillateurs distillent cette plante & en tirent des eaux simples, spiritueuses, comme de toutes les autres plantes aromatiques.

La Sauge est une plante très-commune & très-connue. Elle vient dans ces climats-ci; mais elle est meilleure dans les Pays chauds : ses fleurs sont de couleur bleue, purpurine, & naissent en épics au sommet de ses branches.

Il en est une espéce plus petite que cette précédente, qu'on appelle la fine Sauge de Provence; cette derniere est fort estimée, & on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône.

Vous prendrez pour faire les eaux simples spiritueuses, & quintessences d'Aspic, les fleurs nouvellemeut cueillies, comme celles de la Lavande; vous en mettrez dans votre Alambic les quantités portées par les recettes dans la Lavande, Chapitre trenteniéme; & vous suivrez de point en point les choses prescrites dans ledit Chapitre, pour la conduite de l'opération.

La sémence de cette plante donne une huile très-forte en odeur, & très-désagréable; mais remede souverain pour des cures de playes, de laquelle nous ne parlons pas; parce que les huiles, comme nous croyons l'avoir dit quelque part, sont l'ouvrage du Distillateur, & non celui de la distillation.

De la Sauge & de l'Aspic, on ne peut tirer que des eaux simples, des quintessences & des esprits pour les eaux d'odeurs,

pour les remedes, & pour la propreté du corps : mais du Thym & du Baſilic, on peut faire une liqueur, & même agréable.

DIVISION.

Le Thym & le Baſilic en liqueur, eau d'odeur, tant ſimple que ſpiritueuſe.

Le Thym.

LA recette de cette liqueur eſt nouvelle & facile.

Pour faire l'eau de Thym en liqueur, vous prendrez du Thym fraîchement cueilli, quand il eſt en fleurs, c'eſt-à-dire, au mois de Juillet : il faut le cueillir dans un tems bien chaud & ſec. Votre Thym cueilli, vous le déramerez, & mettrez enſemble fleurs & feuilles dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie ſans eau : Votre Alambic, ainſi garni & bien lutté, le porterez ſur un feu tempéré, & diſtillerez votre recette, en obſervant exactement de ne point laiſſer venir de phlegmes; car ce que vous en tireriez gâteroit abſolument votre liqueur, parce que les phlegmes de l'eau-de-vie ont une odeur déſagréable. Ceci fait, vous ferez fondre du ſucre; & quand votre ſucre ſera fondu, vous verſerez dans ce

sirop, les esprits distillés, les passerez à la Chausse pour les clarifier ; & quand votre liqueur aura passé à clair fin, elle sera faite.

Pour faire l'eau d'odeur du Thym ; vous prendrez les feuilles & les fleurs du Thym déramées, & garnirez l'Alambic de cette sorte.

Vous mettrez des feuilles & fleurs ci-dessus dans la cucurbitte, jusqu'à la moitié de la cucurbite, deux pintes d'eau, & le reste d'eau-de-vie, jusqu'au couronnement, & comme à la distillation précédente ; observez sur-tout de ne point laisser tomber de phlegmes dans le récipient, & cela pour les raisons que nous avons expliquées plus haut, & qui sont répétées dans plusieurs endroits de ce traité.

Recette pour cinq pintes d'eau de Thym en liqueur.

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, avec trois poignées de Thym, feuilles & fleurs, & pour le sirop une livre & demie de sucre, & deux pintes d'eau.

Recette pour trois pintes d'eau d'odeur de Thym.

Prenez comme ci-dessus des feuilles & fleurs de Thym ; remplissez à moitié votre

cucurbite ; mettez sur vos fleurs deux pintes d'eau, & le reste d'eau-de-vie jusqu'au couronnement ; distillez vos recettes sur un feu tempéré, & évitez d'en tirer des phlegmes.

Recette pour tirer l'eau simple & double du Thym.

Prenez du Thym dans sa verdeur ; pillez-le, & le distillez au bain-marie, ensemble les feuilles & les fleurs ; & n'y mettez point d'eau, pour l'eau double. Pour l'eau simple, vous mettrez de l'eau, & distillerez à feu nû.

LE BASILIC.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs, distillent cette plante en eau simple & double, & en tirent encore une quintessence très précieuse.

On fait avec le Basilic une liqueur très-agréable au goût.

Prenez du petit Basilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit en tems chaud & sec ; employez aussi-tôt les fleurs & les feuilles, parce que cette plante se fane aisément, & est fort délicate : l'impression qu'elle lais-

ſe aux choſes, qui la touchent, prouve que ſon odeur s'évapore facilement. Dérâmez votre Baſilic, mettez fleurs & feuilles dans votre Alambic avec de l'eau-de-vie; diſtillez votre recette à feu nû, mais tempéré; & quand vous aurez tiré vos eſprits ſans phlegme; vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la tranſpiration & l'évaporation; vous ferez enſuite le ſirop ordinaire, avec du ſucre, que vons ferez fondre dans l'eau fraîche; & quand votre ſucre ſera fondu, vous verſerez votre ſirop dans les eſprits du Baſilic diſtillé; & quand le tout ſera bien mêlé, vous le paſſerez à la Chauſſe, que vous aurez ſoin de couvrir, afin que rien ne ſe perde de la force de vos eſprits.

Recette pour l'eau de Baſilic en liqueur.

Prenez les feuilles & fleurs enſemble, trois poignées, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux livres de ſucre, & une pinte & demie d'eau (car il en faut moins pour le baſilic) que pour le thym, pour environ quatre pintes de liqueur.

Pour faire l'eau ſimple, double, & quinceſſence de Baſilic.

Pour faire ces eaux ſimples, doubles &

quinteſſence, prenez du baſilic, comme ci-deſſus, fleurs & feuilles en leur verdeur; pilez-les, mettez-les dans un Alambic de verre, & diſtillez le tout au bain-marie, ſans eau, ou au bain de vapeur, pour l'eau double de laquelle vous ſéparerez la quinteſſence, comme on vous a dit à l'article de l'Orange, Chapitre vingt-troiſiéme, pour ſéparer le Néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez diſtiller de l'eau ſimple, vous la diſtillerez à feu nû, avec de l'eau, cependant tempéré.

Recette pour faire l'eau double & ſimple de Baſilic.

Mettez des feuilles & fleurs pillées juſqu'au couronnement de votre cucurbite; diſtillez le tout ſans eau au bain-marie: évitez les phlegmes.

Pour l'eau ſimple, verſez ſur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau, pour en tirer trois pintes; diſtillez le tout à feu nû: ne mettez des feuilles & fleurs que juſqu'à la moitié; graduez votre feu, deſorte qu'il ne ſoit point trop vif; & évitez de tirer phlegmes.

Il nous reſte à parler de la Sauge. Pour faire l'eau ſimple de cette plante, on la cueille en tems chaud & ſec, dès le

matin : on la met sur le champ dans l'Alambic, avec un peu d'eau ; & on la distille à feu nû, un peu vif, à cause de l'eau, & comme dans toutes les autres recettes, on prend garde de ne point tirer de phlegmes. Quand on veut la distiller à l'esprit-de-vin, on ne fait que mettre de l'eau & de l'eau-de-vie dans l'Alambic, sur les feuilles, & on fait alors cette opération à feu nû. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quintessence, on observera la même conduite que dessus.

CHAPITRE XXXVII.

Des Vulneraires.

ON entend par vulnéraires, les plantes adoucissantes, onctueuses, consolidantes & cordiales. Nous avons des vulnéraires en France : il y en a en Suisse ; & c'est en Suisse que les vulnéraires sont les meilleurs : ce sont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles & des fleurs de ces plantes, on fait des infusions, comme du thé : elles font pour la santé un effet merveilleux.

C'eſt en diſtillant ces plantes, comme tout ce qui eſt de notre reſſort, qu'on peut conſerver, & même augmenter ce qu'elles ont de bon; ſur-tout quand on les diſtille aux eſprits.

On diſtille les vulnéraires à l'eau ſimple ou aux eſprits. On diſtille les feuilles & les fleurs de ces plantes.

On appelle celle qui ſe fait avec feuilles, eau vulnérairaire ſimplement: Et celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebuſade.

Depuis quelque tems, on a compliqué la recette de l'eau d'arquebuſade: on y a ajoûté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle eſt devenue beaucoup meilleure par l'addition de toutes ces choſes. Nons en donneront la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire:

Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suiſſe: il eſt commun & très-facile à trouver. Vous le choiſirez le plus frais qu'il ſera poſſible. Vous le diſtinguerez ſans peine, au coup d'œil & à l'odorat. Il en eſt pour les fleurs, comme pour les feuilles; quoique ſéches les unes & les autres, chacunes ont des marques diſtinctives de leur fraîcheur. Quand le vulnéraire eſt frais, ſes feuilles ſont plus vertes: la couleur des fleurs eſt plus vive, & leur odeur eſt beau-

coup plus forte & meilleure : ce choix fait, vous l'employerez de cette façon.

Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéraires aux eſprits.

Vous mettrez dans l'Alambic une demie livre de feuilles, ou ſix onces de fleurs de vulnéraire, avec ſix pintes d'eau de-vie, & point du tout d'eau. Vous diſtillerez cette recette à petit feu, & vous tirerez quatre pintes d'eſprit.

Recette pour quatre pintes d'Eau Vulnéraire ſimple.

Pour faire l'eau ſimple, vous mettrez dans l'Alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs, avec ſix pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes ; & vous ferez un feu plus vif, parce que l'eau ne ſe diſtille pas ſi aiſément que les eſprits.

CHAPITRE XXXVIII.

L'Eau Vulnéraire, appellée communément Eau d'Arquebuſade.

QUoique nous ayons proteſté dès le commencement de ce Traité, que nous ne ſortirions pas des bornes, que la Faculté permet aux Diſtillateurs du ſecond ordre ; je ne crois point m'écarter ni faire un vol à perſonne, en donnant la recette de l'eau vulnéraire. Elle eſt d'une utilité & d'une importance ſi grande & ſi reconnue, qu'on ne ſçauroit trop la communiquer.

L'eau vulnéraire, à ſa premiere découverte, eut d'abord une grande réputation ; & telle eſt la nature des choſes dont la bonté eſt réelle, & de tous les tems : ſon mérite & ſa réputation ont augmenté tous les jours. On a ajoûté à ſa vertu premiére, en compliquant ſa recette de choſes meilleures de plus en plus.

On avoit d'abord fait l'eau vulnéraire à l'eau ſimple ; enſuite on l'a faite aux eſprits : elle a acquis par ce moyen un dégré de bonté ſupérieur au premier. Il eſt vrai, qu'on conſerve encore l'uſage d'en faire

de l'une & l'autre façon, parce que l'une & l'autre ſert à des uſages différens. Les beſoins différens demandent l'uſage des unes ou des autres : nous ne fixons rien de ce côté. Contens de nous en tenir à les ſçavoir faire, ſans même entrer dans aucun détail ſur les maux auxquels elles remédient, nous dirons que pour les contuſions, bleſſûres, playes, coupûres & autres, il n'eſt point de remede ſi prompt & ſi efficace : mais l'eau d'arquebuſade fait plus, elle fait des miracles ; des bleſſûres très-dangéreuſes & très-profondes ont été guéries par ſon moyen, dans un eſpace de tems ſi court, que la choſe prodigieuſe comme elle eſt, eut été incroyable, ſi l'expérience n'eût aidé le fait à ſe faire croire. Les onguents auroient tenu une playe un tems infini, que l'eau vulnéraire guérit en très-peu de jours. Souvent il lui a ſuffi de vingt-quatre heures, pour avoir ſon plein effet. Un ouvrier n'a rien de mieux à employer, s'il a le malheur d'être bleſſé.

L'Emery dit, page 650 de ſon Cours de Chymie, ſeconde Partie des végétaux, que le nom d'eau vulnéraire ſuffit pour marquer ſon excellence & ſes vertus ; & que ſon nom d'eau d'arquebuſade marque ſur-tout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu, comme d'arquebuſe, fuſil, piſtolet, & autres armes à feu, éclats de

bombes ou de grenades, & mille autres façons dont le feu peut faire bleſſer à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-cinq ſortes de plantes, tant aromatiques que vulnéraires. La grande Conſoude, feuilles, racines & fleurs ; l'Armoiſe, la Bugle, la Sauge, la Bétoine, la grande Marguerite, la Sanicle, la grande Scrophulaire, la Paſquerette, l'Aigremoine, le Plantin, la Verveinne, le Fenouil, l'Abſynthe, la Véronique, l'Orpin, le Mille-Pertuis, l'Ariſtoloche longue, la petite Centaurée ; la Mille-Feuille, la Menthe, la Nicotiane, la Piloſelle, l'Hyſſope.

Il faut maintenant définir toutes ces plantes, ſelon l'ordre que nous venons de leur donner, & dire un mot de leurs vertus, ponr faire voir à nos Lecteurs, d'après les Botaniſtes, que nous n'employons rien, dont les propriétés & le mérite ne ſoit prouvé par des autorités auxquelles, ils ne pourront refuſer leur confiance.

La grande Conſoude.

C'eſt une plante fort commune, qu'on trouve communément dans les endroits aquatiques & marécageux, le long des riviéres : ſa racine eſt longue & noire par

dehors, sans fil ni chevelu, comme un pivot; sa substance intérieure est blanche, glutineuse, & propre à raffermir les chairs: elle pousse une tige droite au sommet, de laquelle viennent les fleurs, qui sont d'une couleur blanche jaunâtre; sa feuille est longue, & approche assez de celle de la Buglose. Cette feuille est d'un verd terne, velue, ainsi que sa tige, & âpre au toucher: elle est excellente pour les hémorragies, & consolide les chairs, dont elle a pris le nom latin de *Consolida*: on l'appelle aussi oreille d'âne, à cause de sa figure longue, large & pointue, & velue d'ailleurs.

L'Armoise.

C'est une grande plante, dont la Reine Artemise a fait la premiére usage; ce qui la fait appeller en latin *Artemisia*. Elle pousse une tige ferme, ligneuse, haute & branchüe. Ses feuilles sont blanchâtes par dessus, & d'un verd obscur par dessous, déchiquetées, & découpées très-profondément, comme celles de l'Absynthe, d'une odeur forte: on en trouve par-tout. Les gens de la campagne l'appellent, l herbe de la Saint Jean.

La Sauge.

Nous en avons déja parlé. On l'appelle *Salvia* en latin, comme qui diroit herbe salutaire,' & Lémery l'appelle *Salvatrix*, comme qui diroit, l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit suffisamment à son article.

La Bugle.

C'est une plante, dont les feuilles sont épaisses, longuettes, rougeâtres, un peu veluës & dentelées à leurs extrémités; ses fleurs sont bleues; on la trouve assez communément dans les Champs; elle est vulnére & consolidante, ce qui la fait appeller en latin *Consolida mediâ*, moyenne Consoude, ou herbe Laurentiane. Je ne sçais pas l'étymologie de cette appellation.

La Bétoine.

C'est une plante, que plusieurs personnes cultivent dans leurs jardins; on en trouve dans les bois, sur les montagnes; les feuilles en sont d'un verd jaune, longues & étroites, dentelées au tour en forme de scie; ses fleurs viennent à ses sommittés,

rangées en épics, arrondies comme de petite pommes de couleur purpurine : cette plante eſt céphalique, vulnéraire & cordiale. Les Gens de la Campagne l'appellent l'herbe à la vache : voici pourquoi. Dans les endroits où les pâturages ſont marécageux, il vient ordinairement une eſpece de jonc, qui leur met le feu dans les entrailles : elles rendent beaucoup de ſang, quand elle ſont affectées de ce mal ; & ſi on n'y remédie promptement, elles meurent en quelques heures : le meilleur remede, eſt de faire bouillir de la Bétoine dans du lait, qu'on leur fait avaler, ce qui les ſauve. J'ai crû que cette petite digreſſion ne pouvoit être inutile ; parce que je crois y appercevoir des conſéquences, que des perſonnes intelligentes peuvent réduire en pratique, pour quelque objet plus intéreſſant, que celui que nous annoncons.

La Sanicle.

C'eſt une plante dont les feuilles pouſſent immédiatement de ſa racine, preſque rondes, fermes, unies, vertes, de belle couleur, diviſées en cinq parties ; ſa tige eſt haute d'environ un pied, ou un pied & demi ; ſes feuilles naiſſent à ſes ſommités, ſont petites & blanches : ſa racine eſt noire en dehors, blanche en dedans, fibreuſe ; elle

se trouve sur les montagnes, elle croît dans les Vallées ; elle est consolidante, vulnéraire, & arrête le sang.

La grande Marguerite.

La grande Marguerite, qu'on nomme autrement œil de bœuf, est une plante fort commune presque par-tout, & en tout Pays ; on en trouve quantité dans les bleds, dans les prez ; ses feuilles sont longuettes, étroites, unies, rondes à leurs extrémités d'un tissu délié, douces, & grasses au toucher ; sa fleur est radiée, ses feuilles sont blanches, & le cœur composée d'une infinité de petits grains ou sémences, d'un jaune doré ; elle a l'odeur forte, aromatique, & point désagréable, & reste au corps qui la touche, quand elle est un peu froissée ; elle est vulnéraire : Lémery dit qu'on l'employe aussi pour les écrouelles.

La Pasquerette.

La Pasquerette ou petite Marguerite, est une plante basse, connue de tout le monde ; ses feuilles naissent de sa racine, sont collées contre terre, rondes, quelques-unes oblongues, d'autres d'un très-beau verd, grasses, lisses, onctueuses, ar-

rondies vers leurs extrémités; ses fleurs sont variées, blanches & rouges, il y en a qui sont tout-à-fait d'un rouge incarnat; cette fleur est radiée, composée d'une infinité de petites feuilles longuettes, d'un arrangement assez agréable; ses racines sont fibrées: elle consolide les plaies, résout les tumeurs, arrête le sang: on en distille une eau bonne pour l'inflammation des yeux.

La grande Scrophulaire.

C'est une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les hayes & autres lieux ombrageux; sa feuille ressemble assez à celle de l'ortie; sa racine est grasse & noueuse; son odeur est désagréable, & même puante; elle résout les tumeurs, ramollit les duretés, nétoye les plaies & les vieux ulcéres, & sert beaucoup dans la recette de l'eau vulnéraire.

Le Plantin.

C'est une plante qu'on appelle *Plantago* en latin, comme qui diroit une plante par excellence. C'est l'idée qu'en donne Monsieur Lémery; il ne lui donne pas cependant des vertus qui justifient ce titre magni-

fique. Il y en a de trois sortes : le Plantin a sept côtés le plus commun de tout, se trouve par-tout dans les prez, le long des chemins; sa feuille est oblongue, arrondie à son entrémité, d'un beau verd par-dessus, blanche par-dessous & velue, est étroite à son commencement, pousse une tige droite, assez ferme & velue; ses fleurs naissent en épics, d'un blanc pâle : & il reste à la sommité de cette tige, plusieurs capsules, rangées en écailles, pleine de grains noirs & menus; sa racine est grasse, courte & fibreuse. Il y en a une espece à cinq côtés, semblable presque en tout à la premiere espece, qu'on trouve dans les lieux marécageux ; on l'appelle le Plantin aquatique. Il y en a une troisiéme espece à trois côtes, qui croît aussi près de l'eau ; on l'employe dans les cours de ventre, les hémorragies, & on en distille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

L'Aigremoine

L'Aigremoine ou Eupatoire, est une plante haute environ d'un pied ou un pied & demi, qui pousse de terre une tige grêle, menue, & cependant ferme : ses feuilles sont vertes, velues par-dessous, un peu blanches, échancrées profondément ; ses fleurs sont petites, en épics, d'un jaune ci-

trin ; ſa ſémence eſt menue, & enveloppée d'une eſpece de coque velue & même piquante : elle eſt très-déterſive, aſtringente pour le ventre, apéritive pour les urines ; elle eſt vulnéraire, chaſſe le venin.

La Verveine.

C'eſt une plante qui pouſſe plusieurs tiges en buiſſon, à la hauteur d'environ un pied & demi à deux pieds; ſes tiges ſont grêles; anguleuſes, dures, ſes feuilles ſont d'un verd blanchâtre, ainſi que ſa tige, découpées profondément, diviſées en pluſieurs ſegmens ; ſes fleurs ſont petites, bleuatres ; ſa racine eſt menue, fibreuſe & dure ; elle croît dans les lieux ſecs, ſur les chemins, contre les murailles. Il y en a de pluſieurs eſpeces, mais qui ont toutes à peu près les mêmes vertus : elle eſt onctueuſe, adouciſſante, bonne pour les maladies de poitrine, pour l'hémorragie, la dyſſenterie, la pleureſie ; cette plante étoit autrefois ſacrée, on l'appelle encore *herba ſacra.*

L'Abſynthe.

C'eſt une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, & pouſſe pluſieurs tiges, blanches & ligneuſes, ridées, branchues, blanchâtres & cotoneuſes ; ſes

feuilles sont longuettes, découpées profondément, cotoneuses, blanchâtres, molasses, d'une odeur forte, aromatique, & d'un goût extrêmement amer, ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantités de grains, menus, jaunâtres, auxquels succéde une sémence menue; sa racine est grossiere, ligneuse; on la cultive dans les jardins. Il y en a de plusieurs sortes: elle tue les vers, nétoye l'estomach, le fortifie, elle est d'ailleurs vulnéraire & apéritive; elle est d'un grand usage dans la Médecine, mais les Distillateurs n'en font pas grand usage, quoiqu'ils la puissent employer comme tous les autres aromatiques, cependant, je ne crois pas, qu'elle soit employée autrement, que pour cette eau-ci.

Le Fenouil.

Nous aurons encore occasion d'en parler, pour en donner une ample définition; il suffit ici de dire, que cette plante est détersive & apéritive, & nétoye les plaies.

Le Mille-pertuis.

C'est une plante qui croît par-tout; elle vient à la hauteur de deux à trois pieds: sa tige est ferme & droite, un peu branchue; ses feuilles sont petites, vertes, un peu

longues, percées d'une grande quantité de petits trous ; ſa fleur vient en bouquet aux ſommités de ſes branches. Les feuilles des fleurs ſont d'un tiſſu délié d'une couleur jaune, dorée, luiſſante, percées auſſi d'une infinité de trous : ſa ſémence eſt fort menue & fort odorante, elle contient beaucoup d'huile, qu'on en extrait, & qui a de grandes vertus, elle eſt vulnéraire, apéritive, & fortifie les nerfs.

L'Ariſtoloche.

C'eſt une plante dont il y a quatre eſpece. La ronde, la longue, la Clemarite, la petite ou menue.

La premiere eſpece, ou l'Ariſtoloche ronde, pouſſe pluſieurs tiges foibles, à la hauteur d'environ un pied ; ſes feuilles ſont rondes, molles, ſans queue, embraſſant leurs tiges ; ſes fleurs ſont de couleur purpurine, obſcure, tirant ſur le noir ; ſes ſémences ſont plattes, minces, enveloppées dans des fruits longuets, diviſés en ſix petites cellules ; ſa racine eſt ronde, ou de la figure d'une trufle, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amére, & très-déſagréable au goût ; elle croît dans les prez, dans les champs, en terre graſſe & humide.

La ſeconde eſpece ; appellée l'Ariſtolo-

che longue, jette plusieurs ſarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, ſe répandant à terre; ſes feuilles ſont faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues; ſes fleurs reſſemblent à celles de l'Ariſtoloche ronde, elles ſont remplacées par de petits fruits, de la figure de petites poires, & renfermant des ſémences plattes, noires: ſa racine eſt groſſe & longue, comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle de l'Ariſtoloche ronde; elle croît dans les champs, dans les prez, les bleds, les vignes & les hayes.

La troiſiéme eſpece, ou la Clemarite, pouſſe plusieurs ſarments droits, plus forts & plus robuſtes, que ceux des autres eſpeces, à la hauteur d'environ deux pieds, ſes feuilles ont la figure de celles du lierre; ridées, ſoutenues par des queues longues; ſes fleurs ſont longuettes, jaunes, pâles; ſes fruits ſont plus gros que ceux des autres eſpeces d'Ariſtoloche, de figure ovale, diviſés auſſi en ſix cellules, remplies de ſémences plattes; ſa racine eſt menue, filamenteuſe, griſe; elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bois, aux Pays chauds; il en eſt encore pluſieurs autres eſpeces.

La quatriéme eſpece eſt l'Ariſtoloche petite ou menue: elle pouſſe pluſieurs ti-

ges foibles & menues, couchées à terre; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celes des autres Ariſtoloches, mais elles ſont beaucoup plus petites & plus pâles; ſon fruit eſt fait en petite poire ſucculente, rempli de ſémence; ſes racines ſont fort déliées, filamenteuſes, jointes enſemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'uu goût âcre, amer, d'une odeur forte & agréable: on en trouve dans les vignes, dans les bois, aux lieux chauds, ſecs & pierreux. C'eſt l'Ariſtoloche longue dont on ſe ſert le plus: mais toutes ces eſpeces d'Ariſtoloches étant vulnéraires, déterſives, propres pour réſiſter à la gangrenne, je les ai décrites toutes, parce qu'ayant toutes les mêmes vertus, on ſera libre de choiſir telle eſpece qu'on voudra: on employe les racines des deux dernieres, comme on peut employer les feuilles & fleurs de toutes.

L'Orpin.

L'Orpin ou Repriſe, ou moyenne Scrophulaire, eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, graſſes, mollaſſes: les feuilles de cette plante reſſemblent beaucoup à celles du pourpier, & même ſes tiges, ou à celles de la féve qu'on appelle ici féve de

marais, mais elle sont moins rondes & un peu plus longuettes : ses feuilles sont d'un verd blanc, épaisses, grasses, onctueuses, & douces au toucher, & mollissent pour peu qu'il y ait de tems, que la plante est cueillie ; ses fleurs ressemblent à celles du bled Sarrazin, sont blanches ; sa racine est glanduleuse. Lémery dit, qu'elle croît aux lieux secs & pierreux ; cependant on la trouve communément aux lieux humides, & près des sources.

Cette plante est astringente, humectante, consolidante, adoucissante, détersive, & propre pour effacer les taches du visage.

La Véronique.

La Véronique est une plante dont il y a deux especes générales, une appellée mâle, & l'autre Véronique femelle. La mâle est divisée en deux autres especes, une droite, & l'autre courbée & rempante. Cette derniere est la plus en usage, & celle qu'il faut employer pour la composition de l'eau vulnéraire : on l'appelle la Véronique mâle la plus commune. (*Veronica mas supina Vulgatissima.*) Elle jette plusieurs branches ou tiges fort menues, longues, rondes, velues ; la foiblesse desdites tiges fait qu'elle rempe à terre & serpente ; ses feuilles sont longuettes, dentelées en leurs

bords, velues, plus petites que celles de la Bétoine; ses fleurs sont disposees en épics bleuâtres, & quelques fois blancs; sa sémence est menue, ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse: elle croît dans les hayes, dans les bois, aux lieux incultes & sablonneux; elle a un goût amer & âcre.

La Véronique femelle a la feuille à peu près comme le serpolet; elle pousse plusieurs petites tiges, menues, serpentantes à terre à cause de leur foiblesse, longuettes; ses fleurs sont petites, pâles, ou bleues d'un bleu pâle; sa racine est menue: elle se trouve ordinairement dans les prez, & dans les lieux sur-tout humides & marécageux.

Toutes les especes de Véronique sont déterfives, vulnéraires, sudorifiques, propres pour les maladies de la poitrine & du poulmon, d'une vertu qui résiste au venin.

La petite Centaurée.

La petite Centaurée, qu'on nomme autrement fiel de terre, à cause qu'elle est extrêmement amere, ou febrifuge, parce qu'on prétend qu'elle guérit la fiévre, est une petite plante haute, d'environ un demi pied & plus. Ses feuilles sont longuettes, comme celle du mille pertuis: mais un peu plus grandes. Elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux, où naissent des

fleurs rougeâtres, ou de couleur purpurine foible, qui s'unissent en s'approchant les unes des autres. Il leurs succede, quand elles sont tombées, de petites têtes, ou gousses longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse. Sa racine est déliée, séche, ligneuse, insipide; elle croît aux lieux arides & sabloneux : elle est vulnéraire, déterfive, dessicative, apéritive, antiscorbutique, febrifuge tuë les vers, bonne pour la rage; hystérique pour la sciatique & la jaunisse.

La Mille-feuille.

La Millefeuille est une plante, dont les feuilles poussent immédiatement de la racine, représentant une plume d'oiseau, du plus beau verd, extrêmement découpées, longues, fermes & bien rangées le long d'une côte qui les partage. Elle pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'un pied ou environ, roides, anguleuses, velues, rougeâtres & rameuses, vers leurs sommités. C'est la grande quantité de segments qui partagent sa feuille, qui lui a fait donner le nom de Millefeuille. Elle est d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en ses sommités en bouquets, ramassées & fort serrées, petites, blanches & jaunes au milieu, odorantes. Sa racine

eſt ligneuſe, fibreuſe. On la trouve preſque par tout, au lieux ſur-tout ſecs & arides, ſur les chemins, dans les endroits expoſés.

Cette plante eſt aſtringente, vulneraire, réſolutive, propre pour les cours de ventre, & les hémorragies.

La Nicotiane.

C'eſt une plante qui nous vient de l'Amerique, Pays où elle a la plus grande vertu. Elle croît particulierement dans l'Iſle de Tabaco, d'où elle a pris le nom de Tabac. On l'appelle Nicotiane, ou herbe à la Reine, parce que cette plante fut apportée à la Reine par Monſieur Nicot, du Portugal, où il avoit été envoyé en Ambaſſade. On la cultive préſentement dans toute l'Europe : mais elle n'a ni la force, ni la vertu, qu'elle a au lieu de ſon origine.

Il eſt pluſieurs eſpéces de cette plante, & des eſpéces de toute grandeur. La plus grande eſpéce eſt fort haute, a la tige haute de quatre à cinq pieds, & plus groſſe d'un pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche. Elle reſſemble beaucoup, pour la figure, à l'Eliotrope. Celle d'une plus petite eſpéce, reſſemble beaucoup, pour la tige, les fleurs, & même la couleur, à une plante aſſez commune, qu'on

appelle *Enula Campana* : à cela près que l'Enula Campana a les feuilles d'un verd jaune, & celles du Tabac ou Nicotiane sont d'un assez beau verd; mais elles sont velues & âpres au toucher toutes deux. Sa fleur est longue, de couleur purpurine: sa semence est petite, rougeâtre : sa racine est fibreuse, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte : elle croît dans les terres grasses, au grand air : on la cultive dans les Jardins. La fumée du Tabac, ou le Tabac mâché, dit l'Emery, décharge le cerveau; mais il cause souvent des maladies, quand on en fait excès. On le pile, & on l'applique sur les tumeurs qu'on veut résoudre. On le met infuser dans l'eau commune; & avec cette infusion, on lave les dartes, & les endroits du corps où l'on sent des démangeaisons : mais si l'eau en étoit trop chargée, elle exciteroit le vomissement. Elle est vulnéraire & détersive : on en prépare un syrop, qu'on fait prendre pour l'asthme.

La Pilosèlle.

La Pilosèlle, ou oreille de souris, est une plante, dont les feuilles sont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espéce de laine blanchâtre, ou de plusieurs petits poils, qui la font nommer Pilosèlle,

reſſemblante à l'oreille d'un rat, ce qui lui a fait donner ce nom. Ses feuilles ſont couchées, & comme attachées à la terre. Ses fleurs ſont jaunes; ſa racine eſt fibreuſe: elle croît dans les champs. Elle eſt aſtringente, vulnéraire, incraſſante: elle arrête les hémorragies & les cours-de-ventre.

La Menthe.

C'eſt une plante très-aromatique, dont il y a deux eſpéces générales: La Menthe domeſtique ou cultivée des Jardins; & la Menthe ſauvage: toutes deux ſont fort connues. Cette plante fortifie l'eſtomach, aide à la digeſtion, chaſſe les vents, guérit la colique, réſout les humeurs, & réſiſte à la gangrêne.

L'Hyſope.

C'eſt une plante très connue, qu'on cultive dans les Jardins, dont on fait des bordures, comme de la Lavande, de la Sauge, du Thim, de l'Abſynthe, & autres choſes.

Cette plante jette pluſieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noüeuſes, rameûses. Ses feuilles ſont longues & étroites. Ses fleurs ſont en épics, de couleur bleuë. Sa racine eſt groſſe comme le petit

doigt, longue, dure, ligneuse : elle croît dans les lieux exposés. Elle est aromatique, vulnéraire, détersive, apéritive. On s'en sert dans les maladies de poitrine, de poulmon, comme l'asthme & la phtysie.

De toutes ces plantes, dont nous venons de donner les descriptions les plus exactes, auxquelles nous avons ajoûté ce qu'elles ont de vertus connues & éprouvées, il n'est personne qui ne doive conclure qu'il doit résulter de la distillation de ce mêlange, un tout d'une grande propriété. Comment en effet tant de vertus & de forces réunies, ne feroient-elles pas un composé d'une excellence supérieure ? Nous allons donner la façon de les employer, en déterminant les quantités qu'il faut de chacunes desdites plantes, pour faire l'eau vulnéraire, dite d'Arquebusade ; & la conduite de cette opération. En suivant exactement la recette, on lui donnera toute la perfection, dont elle puisse être susceptible.

Recette pour six pintes d'eau d'arquebusade spiritueuse.

Vous prendrez 4 poignées de grande Consoude, feuilles, fleurs, & même racine.

Quatre poignées d'Armoise.
Quatre poignées de Bugle.
Quatre poignées de Sauge.
Deux poignées de feuilles de Bétoine.
Deux poignées de grande Marguerite, ou œil de bœuf.
Deux poignées de Sanicle.
Deux poignées de grande Scrophulaire.
Deux poignées de Pasquerette, ou petite Marguerite.
Deux poignées d'Aigremoine.
Deux poignées de Plantin.
Deux poignées de Vervaine.
Deux poignées de Fenoüil.
Deux poignées d'Absynthe.
Une poignée de Veronique.
Une poignée d'Orpin.
Une poignée de Millepertuis.
Une poignée d'Aristoloche longue.
Une poignée de petite Centaurée.
Une poignée de Millefeuille.
Une poignée de Menthe.
Une poignée de Nicotiane.
Une poignée de Pilofelle.
Une poignée d'Hyssope.

Quand vous aurez toutes ces plantes, qu'il faut, s'il se peut, cueillir en tems chaud & sec, au commencement de Juillet, ou sur la fin de Juin, & même en Juillet tout entier, tems où ces plantes ont

toutes leurs vertus, vous les hacherez bien menu, & les pillerez; & cela fait, vous les mettrez infuser dans un grand pot de terre, avec douze pintes de bon vin blanc, & six pintes d'eau-de-vie ; & les mettrez en digestion dans un tas de fumier bien chaud, ou sur un four, l'espace environ de trois jours ; & au bout de ce tems, vous les mettrez dans un grand Alambic ordinaire, au réfrétoire, & les distillerez à feu nû, sur un feu ordinaire, pour tirer de cette quantité d'esprit ; environ le quart des esprits du vin blanc, & la moitié de ceux de l'eau-de-vie, qui vous donneront environ entre six à sept pintes : mais n'en distillez pas davantage, si vous voulez, qu'elle soit bonne & point phlegmatique ; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de phlegme.

Nota, qu'il faut bien boucher le pot de terre, où vous aurez mis la digestion, & même le lutterez bien exactement, de peur que les esprits ne se dissipent.

Recette pour huit pintes d'eau simple d'arquebusade.

Vous mettrez toutes les plantes cidessus en même quantité, hachées & pilées, comme il a été dit, avec quinze pintes d'eau en digestion, pendant six heures

ſur un petit feu ; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle : au bout de ces ſix heures, vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbite, lutté à l'ordinaire ; vous diſtillerez votre recette ſur un feu un peu vif, & tirerez huit pintes d'eau, de quinze que vous y aurez mis ; & cette eau ſimple ſera bonne, & infiniment ſupérieure à ces infuſions de vulnéraire, qui n'ont pas la même qualité que celle qui eſt diſtillée.

CHAPITRE XXXIX.

Des Fruits.

TOus les Fruits ne ſe diſtillent pas. Ceux qui ſe diſtillent, ſont les fruits à écorce, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Le Cédra.

Le Cedra eſt un fruit diſtingué par la ſupériorité de ſon parfum : c'eſt de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui eſt du meilleur uſage ; il l'emporte ſur toutes les odeurs : & malgré la réputation que l'Ambre s'étoit faite, le Cedra a prévalu, & l'emporte.

Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures : il en eſt de même de la liqueur de ce fruit, qui ſans contredit, eſt la meilleure de toute, & la plus parfaite. Tous les Diſtillateurs connoiſſent le mérite de ce fruit : mais peu connoiſſent bien le fruit même, & celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'eſt bonne que relativement à la bonté du fruit, il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut obſerverver pour le bien choiſir.

Le Cédra eſt d'une figure aſſez irréguliére, communément de figure ovale, ayant ſur ſon écorce pluſieurs tubéroſités, ou boſſes. Il yen a qui ſont pointus des deux côtés ; d'autres, arrondis par un côté, & pointus de l'autre : ſa couleur eſt celle du citron. Il faut toujours choiſir ceux qui auront le plus de tubéroſités, & qui ſeront le plus pointillés, parce qu'ils ont plus d'écorce & de quinteſſence. Il faut le choiſir frais, d'une couleur brillante. Son odeur conſiſtant dans les zeſtes, plus les zeſtes ſeront épais & vermeils, plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait, ſelon les regles, que j'en viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite, qu'elle doit avoir, ſi cependant elle eſt encore diſtillée dans les regles.

Pour faire l'eau de Cédra.

Coupez les zestes de vos cédrats, ayez le soin de ne couper précisémennt que cette premiere écorce jaune. Quand vos zestes donc auront été coupés, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif : & quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce syrop, les mélangerez bien, passerez le mêlange à la chausse : & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Pour la faire bonne, ne négligez aucun point de ce Chapitre, parce que tout y est important.

Recette pour l'eau de Cédra commune.

Prenez un gros cédra, ou deux petits ; trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livres un quart de sucre, deux pintes d'eau, pour trois pintes de liqueur.

Recette pour l'eau de Cédra double.

Prenez deux gros cédras, ou trois petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; mettez trois livres de sucre pour faire votre syrop, & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau de Cédra fine & séche.

Vous prendrez trois cédras moyens ; trois pintes & demi-feptier d'eau-de-vie, deux livres de fucre, pour faire le fyrop, & le tout fans eau.

Pour faire les trois efpeces ci-deffus, avec les Quinteffences.

Vous mettrez fur les quantités d'eau de-vie, déterminées pour chacune des recettes précédentes, & les quantités de fucre fixées pour les fyrops de chacune des liqueurs ci-deffus, quarante cinq goutes de quinteffence pour l'eau de cédra commune, foixante goutes pour la double, & quatre-vingt pour celle, que vous voudrez qui foit fine & féche.

Maniere de faire la Quinteffence de Cédra.

A la fuite du Chapitre de l'eau de cédra, j'ai crû devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même, tant à la diftillation, que pour la quinteffence. Je n'entrerai pas dans ce Chapitre dans le détail de toutes les recettes, dans lefquelles il entre: tout cela trouvera place dans la fuite de nos Chapitres.

Pour faire la quinteſſence du cédra, il faut choiſir ce fruit dans ſa parfaite maturité, c'eſt-à-dire, qu'il ne faut pas, que le fruit ſoit trop verd, & qu'il faut auſſi bien prendre garde qu'il n'ait paſſé ſon point de maturité. Il faut obſerver, qu'il ne ſoit ni froiſſé, ni taché, ni pourri, ce qui gâteroit la Marchandiſe. Il faut choiſir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaiſſes, celles qui ont le plus de tuberoſités, celles qui ſont les plus pointillées; parce que ces fruits, avec les marques ſuſdites, ſont toujours ceux qui ont le plus de quinteſſence. Il faut, s'il ſe peut, qu'ils ſoient frais cueillis, en tems chaud & ſec, lorſque cette quinteſſence ſe fait dans le Pays: car pour ce Pays-ci, cette condition ſe trouve impraticable: & pourvû que vos cédrats ſoit beaux & murs, & point gâtés, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quinteſſence.

Quand vos cédras auront été choiſis, avec l'attention, que nous avons dite, vous couperez légerement la ſuperficie du cédrat, c'eſt-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez ſoin de n'y point laiſſer de blanc, parce que ce blanc éponge votre quinteſſence. Quand les zeſtes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous

mettrez ensuite votre entonnoir sur le gouleau d'une bouteille : s'il est d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il est de verre, le boucher avec quelque chose, de façon que rien ne transpire : après quelque tems, vous verrez la quintessence distiller goutte à goutte : vous laisserez l'entonnoir sur la bouteille, jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura distillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez aussitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-séches, quand toute la quintessence sera tombée ; c'est desorte que se tire la quintessence de cédrat, comme on en tireroit peu dans ce Pays, qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir ; & que d'ailleurs, elle reviendroit à très-haut prix : c'est dans le Pays même ou vient le fruit, qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le Pays, voici une observation essentielle : c'est qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'Arbre est en sêve, parce que la sêve se porte toute à l'Arbre, & le fruit n'a de l'humeur, que pour conserver sa fraîcheur.

Pour conserver votre quintessence, il faut y mettre un peu d'alun ; & ensuite la laisser reposer : l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt sera fait, vous tirerez doucement la quintessencence au clair, & vous pourrez en-

core paſſer vos zeſtes à l'Alambic, en en mettant un peu plus, que vous n'en mettriez, ſi vous n'en aviez pas tiré la quinteſſence.

Les quinteſſences de Portugal ſe tirent de la même façon.

Ce ſont les quinteſſences actuellement les plus à la mode. Il eſt vrai, que leur parfum eſt délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces ſortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quinteſſence : & rien ne les diſtinguant, au moins à l'extérieur, il faut ſe rendre leur odeur très-familiére.

Il n'y a point de quantité fixée pour la quinteſſence : on ne peut pas dire, prenez tant de cédras, de bergamottes & d'oranges, pour faire telle quantité de quinteſſence, parce que l'un de ces fruits donne plus que l'autre : la maturité contribue beaucoup à la quantité, & à la qualité de la quinteſſence : mais pour la clarifier & conſerver, on détermine la quantité d'alun ; deſorte que pour une livre, que vous aurez tiré, vous mettrez une demi once d'alun, pour ſa conſervation & plus ou moins proportionnellement pour une plus ou moins grande quantité.

CHAPITRE XL.

DE LA BERGAMOTTE.

LA Bergamotte dont nous allons parler est un fruit à écorce, comme le citron & l'orange : cette Bergamotte est le produit d'un citronnier, enté sur un poirier de Bergamotte ; de sorte que le fruit, qui en provient, rassemble en lui seul les qualités & la quintessence de la Bergamotte.

La Bergamotte ressemble par la figure & la couleur à la Bigarade : excepté que la Bergamotte a l'écorce unie, comme l'Orange de Portugal, & la Bigarade est rayée & a quelques tubérosités, comme de petits Cornichons, & se termine en pointe comme une petite corne ; l'odeur en est suave, & cependant très-forte, & tient très-longtems. On fait de son écorce des Boëtes, qui conservent toute leur odeur pendant plus de vingt ans. Les Distillateurs, les Parfumeurs & les Confiseurs s'en servent également, pour parfumer leurs liqueurs, leurs eaux d'odeurs, leurs sirops ; le fruit se confit aussi : mais le plus grand mérite de ce fruit est tout dans son Ecorce. Les Distillateurs en tirent de plus une excellente

quintessence ; c'estde tous les fruits à écorce après le Cédra, celui dont le parfum est le meilleur & le plus exquis ; le Bergamotte est un fruit, qui foisonne extrêmement, & toute parfaite,que soit l'essence de Bergamotte, elle est un peu moins chere que les autres, parce qu'étant plusforte, elle rend davantage.

Il n'est pas de ce fruit comme des autres, qui veulent être employés en parfaite maturité : le véritable point de maturité de celui-ci, ou plutôt le point où il veut être employé, est qu'il soit verd prêt à murir, & voici comme on connoît, qu'il est arrivé à son point : il faut que la partie, qui est exposée au Soleil soit d'une couleur jaune,tendre, approchant de la maturité, & que le reste du fruit soit d'un verd clair, prêt à jaunir ; & quand il est dans cet état, il faut l'employer.

Ce fruit dans les années chaudes & séches, est beaucoup meilleur & donne beaucoup plus ; il faut ménager le goût de votre Bergamotte au goût général, & s'y conformer en tout, & prendre toujours un milieu entre le trop & trop peu de parfum, il vaut même mieux, qu'il y en est moins, puisqu'on y peut toujours ajouter,

Eau de Bergamotte.

Pour faire vos esprits à la Bergamotte, & de ces esprits en faire de la liqueur, vous ferez comme des autres fruits à écorce, c'est-à-dire, que vous couperez les zestes comme il est dit au Chapitre du Cédra. Vos zestes coupés, vous les mettrez avec l'eau & l'eau-de vie, selon la quantité portée par la recette, & le distillerez au feu tant soit peu vif, comme il le faut pour tous les fruits de cette espece; vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés; vous mêlerez bien le tout & passerez le mélange à la Chausse; quand votre liqueur aura passé, & qu'elle sera tirée au clair fin, elle sera faite: vous ne tirerez point de phlegme avec vos esprits, de peur que votre liqueur ne contracte un goût d'empireume, en observant exactement tous les points de ce Chapitre, & les mettant en pratique; vous ne manquerez pas de faire du bon & même du parfait.

Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamotte.

Prenez une moyenne Bergamotte, trois

pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre & quarr de ſucre, deux pintes trois demi-ſeptier d'eau pour faire le ſirop.

Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamotte double.

Vous choiſirez une belle Bergamotte ; vous prendrez trois pintes demi ſeptier d'eau-de-vie, deux pintes d'eau, & trois livres de ſucre pour le ſirop.

Recette pour cinq pintes d'eau fine & ſéche de Bergamotte.

Vous aurez ſoin de prendre deux petites Bergamottes ou une moyenne & une petite, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une pinte & demi d'eau, trois livres de ſucre pour faire le ſirop de cette liqueur.

Quand on ſe ſert de la Quinteſſence.

On met les mêmes quantités d'eau-de-vie, de ſucre, pour chaque liqueur ci-deſſus dite ; on met trente goutes de Quinteſſence pour l'eau de Bergamotte commune, cinquante pour la fine & ſéche, & quarante pour la double.

CHAPITRE XLI.

Du Citron.

LE Citron est le fruit d'un arbre très-commun en Provence. Il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & leger. La premiere écorce ou zeste de Citron est d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'esprit de quintessence, & très-peu de phlegme, ainsi qu'il paroît, lorsqu'on presse l'écorce de Citron contre une chandelle allumée, ce qui en sort s'enflamme, sans pétiller beaucoup: au lieu que celle d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit est blanche & ferme: sa chair ou substance intérieure, est spongieuse, molle, vesiculeuse, pleine d'un suc aigre, piquant, & cependant fort agréable: ce goût est le goût favori de plusieurs personnes; ses sémences, sont comme celles de l'orange blanchâtres, dures, oblongues & pointues aux deux extrémités.

Les Distillareurs employent assez indifféremment les fleurs de tous les fruits à écorce pour celles de fleurs d'orange; je ne par-

le que de ceux du Pays ; parce que dans celui-ci, on ne trouve pas fort communément les fleurs du Citron, au lieu que celles de fleurs d'orange, quoique cheres, s'y trouvent aſſez communément.

Le Citron eſt d'un grand uſage dans la diſtillation : on en extrait des eſprits, on en tire beaucoup de quinteſſence, quand ils ſont dans leurs maturité, & qu'ils ont été bien choiſis.

Le fruit intérieur ou cette ſubſtance ſucculente, qui eſt proprement le fruit, eſt très-rafraîchiſſante ; on en fait la limonade pour le rafraîchiſſement, on confit l'écorce de ce fruit, on confit auſſi ſes fleurs, qui ſont fort cordiales.

La fleur de Citron eſt d'un grand uſage dans la diſtillation : mais ce n'eſt pas dans le Pays. C'eſt à ſon écorce ſur-tout qu'on s'attache.

Les Citrons, qui ont le plus de jus, ne ſont pas les plus propres à la diſtillation ; mais ils ſont bons pour la limonade. Les bons Citrons à diſtiller, ſont ceux dont l'écorce eſt épaiſſe & tendre, & ce ſont ceux, qui ont le plus de quinteſſence ; c'eſt dans ceux-là, que le Confiſeur & le Diſtillateur trouvent le plus de matiere à leur travail.

Les Citrons de Provence ont beaucoup de jus & d'acide, & ſont excellent, pour

les ragoûts, pour la limonade; mais en même-tems très-ingrats pour la distillation.

Le Citron d'Italie ressemble assez à celui de Provence, mais il est meilleur ; le plus parfait de tout est celui de Portugal : quand il est pris dans sa maturité, il est excellent à employer, il a beaucoup de parfum & du parfait. C'est le fruit qui approche le plus du Cédra ; ceux à qui le goût du Cédra est familier, sçavent bien le distinguer, & mettent leur connoissance à profit.

Mais comme le Citron de Provence est le plus commun de tout, & qu'on s'en tient assez à celui-là pour distinguer ceux qui ont plus de jus, & ceux qui ont plus d'écorce : on en juge par la pesanteur. Celui qui a moins de jus & plus d'écorce est le plus leger ; si vous voulez connoître ceux qui auront le plus de quintessence, connoissance essentielle pour un Distillateur ; si la superficie de l'écorce, est transparente à une couleur tendre & brillante ; vous pouvez assurer que votre Citron est très-quintessentieux. L'odeur du fruit achevera de vous déterminer sur le choix.

Le Citron d'Italie se distingue de celui de Provence, en ce qu'il est mieux fait, & qu'il a la couleur plus foncée, que celui de Provence. Celui de Portugal enfin est encore le mieux fait de tous, & de la meilleure odeur : sa couleur est vive, son odeur

approche beaucoup de celle du Cédra, quand il eſt dans ſa parfaite maturité.

De toutes les eſpeces ci-deſſus, prenez ceux, qui auront la couleur la plus vive, ce coup d'œil tendre, quoique brillant, qui ſeront pointillés, dont l'écorce ſera graſſe & épaiſſe.

Ce choix fait, auquel on ne peut ſe méprendre après tout ce que nous en avons dit, vous leverez délicatement le ſuperficie avec les zeſtes, en obſervant de ne couper que le jaune, & de n'en point laiſſer; vous les mettrez dans l'Alambic, & les diſtillerez avec de l'eau & de l'eau-de-vie à un feu un peu vif; vous ne tirerez point de flegme, par rapport au goût d'empyreume; vous ferez enſuite le ſirop comme pour toutes les autres liqueurs avec du ſucre fondu dans l'eau fraîche; vous mettrez dans ce ſirop vos eſprits diſtillés; les paſſerez à la Chauſſe pour clarifier le mélange, & votre liqueur ſera faite.

Recette pour cinq pintes & chopine d'eau de Citronelle commune.

Prenez quatre citrons moyens, une livre un quart de ſucre, trois pintes demi-ſeptier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-ſeptier d'eau, pour le ſyrop de votre liqueur.

Recette pour cinq pintes d'eau de Citronelle double.

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-feptier d'eau, trois livres de fucre, que vous ferez fondre pour votre fyrop, dans deux pintes d'eau.

Prenez, pour la liqueur fine & féche, cinq beaux citrons, ou fix citrons moyens, trois pintes demi-feptier d'eau-de-vie, deux livres de fucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraîche, pour le fyrop.

Nota, que quand nous difons prenez des citrons, ce font les zeftes de quatre ou cinq citrons, dont nous entendons parler.

Pour faire cette eau avec la Quinteffence.

Pour la commune, vous mettrez foixante gouttes de quinteffence; pour la double, foixante & dix; & quatre-vingt, pour celle qui fera fine & féche.



CHAPITRE XLII.

Du Citron Chinois.

CE qu'on appelle le Citron Chinois, eſt un citron vert, qui nous vient de Madere, à peu près gros comme une noix muſcade. On nous l'envoye tout confit dès Iſles de l'Amérique, où il ſe trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'eſt plus propre à la diſtillation; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit, ne peuveut ſe ſervir que du ſyrop : car ce citron, tant au blanchiſſage qu'à la confiture, à dépouillé toute ſa partie quinteſſencieuſe, & même ſon parfum. Celui dont on ſe ſert pour l'eau Chinoiſe, eſt le citron ordinaire, cueilli dans ſa verdeur, de la groſſeur d'une noix, des zeſtes duquel on ſe ſert dans la recette de l'eau Chinoiſe.

On peut avec le ſyrop du citron de madere, faire une liqueur excellente, parce que ce ſyrop étant extrêmement parfumé, il ne peut manquer de donner aux liqueurs, dans leſquelles il entre, un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, & n'étant point dépouillé de ſes zeſtes, donne au ſyrop beaucoup de parfum quinteſſencieux.

Il faut prendre de ce syrop, sans le fruit, y mettre de l'esprit-de-vin, à proportion de la force qu'on veut donner à sa liqueur : on peut même, si l'on veut, y mettre un peu d'eau ; ensuite on le passe à la chausse : & quand la liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Il faut ensuite attendre quelques jours pour le mettre en vente, & le débiter, pour donner à cet alliage le tems de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire : il faut observer sur ce point, que plus le syrop est nouveau, meilleure est la liqueur, parce qu'il a plus de parfum, & qu'en vieillissant, il en perd beaucoup.

Si l'on se sert des citrons de Portugal, d'Italie ou de Provence, il faut les employer dans leur verdeur, après un mois au plus que la fleur est tombée : il ne faut pas, qu'ils soient plus gros qu'une noix ordinaire, & on les employera comme tous les autres fruits à écorce.

Recette pour faire l'Eau Chinoise avec le sirop du Citron de Madère.

Pour une pinte de syrop du citron susdit, vous mettrez une pinte d'esprit-de-vin, sans eau ni sucre ; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau Chinoise.

Recette pour faire cinq pintes d'eau Chinoise, commune avec le Citron de Provence, d'Italie ou de Portugal.

Prenez vingt-cinq petits citrons verds, ou les zestes de ces citrons, distillez-les avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre, pour le syrop.

Recette pour l'eau Chinoise double.

Prenez les zestes de trente citrons, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, pour les distiller, & trois livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche, pour le syrop de votre liqueur.

Recette pour quatre pintes d'eau Chinoise fine & sèche.

Prenez les zestes de trente-cinq, ou trente-six citrons, que vous ferez distiller dans pareille quantité d'eau-de-vie, que pour les précédentes recettes : mettez, pour faire votre syrop, fondre deux livres de sucre, dans une pinte & chopine d'eau fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau Chinoise, à quelque chose près aussi bonne, qu'avec le syrop du citron de Madere confit.

CHAPITRE XLIII.

Du Limon.

LE Limon est un fruit plus gros que le citron, & plus rond ; sa chair est ordinairement moins épaisse : il est comme le citron, rempli d'une substance vésiculeuse & spongieuse, pleine d'un suc, ou jus aigre & piquant.

Les Limons ont l'écorce d'un jaune citrin, sont fort odorants. Le suc, comme j'ai dit plus haut, est aigre & piquant, mais cependant fort agréable au goût, & même à l'odorat : il rafraîchit, purifie le sang, chasse le mauvais air, réjouit le cœur, & donne de l'apétit. On l'employe, comme le citron, assez indifféremment aux mêmes usages : tous les Distillateurs le confondent avec le citron : ils n'y perdent rien, car il abonde autant en jus & en quintessence, que ce dernier fruit.

Pour faire l'eau de Limette.

L'eau de Limette se fait avec le fruit ci-dessus. Les Confiseurs, Limonadiers, Officiers de Maison, le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez vos limons frais & bien murs; vous couperez les zestes, comme pour l'eau de citronelle, les distillerez de la même façon, à un feu tant soit peu vif, & ne tirerez point de phlegme. Vous ferez le syrop avec du sucre & de l'eau fraîche, comme aux Chapitres précédents, & passerez le tout à la chausse pour les clarifier; & quand votre liqueur sera claire, fine, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Limette.

Vous prendrez trois limons ordinaires, de grosseur moyenne : s'ils sont petits, vous en prendrez quatre; s'ils sont beaux, deux suffiront : vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui est déterminée pour l'eau de citronelle; la même quantité d'eau, & la même de sucre, pour faire le syrop : & pour la double, pour celle fine & séche, vous vous conformerez en tout au Chapitre indiqué quarante-uniéme.



CHAPITRE XLIV.

De la Bigarade.

LA Bigarade eſt le fruit d'un oranger : cette eſpéce d'oranger eſt très commune en Provence. Son fruit eſt appellé Bigarade, à cauſe des rayures qui ſont ſur ſon écorce, & des inégalités qui ſe rencontrent ſur ladite écorce, ſur laquelle naiſſent pluſieurs pointes & excreſſences, comme de petites cornes.

Dans la claſſe des oranges aigres, la bigarade tient le premier rang. Les Diſtillateurs s'en ſervent quelquefois. On en tire de la quinteſſence. Elle entre dans les recettes de pluſieurs liqueurs : elle eſt la baſe d'une liqueur, qu'on appelle eau de bigarade.

Pour faire l'eau de Bigarade ou d'Orangeſſe.

Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence, ou de Portugal, dans le tems que vous ſçaurez que les Confiſeurs les employent ; car c'eſt préciſément celui où il faut les diſtiller. Les Confiſeurs ne ſe ſervent point des zeſtes de la

bigarade, & les vendent. Vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, un peu de macis, ou de muſcade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous employerez les zeſtes, dès qu'ils ſeront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent, & ne fermentent, ce qui rendroit la liqueur mauvaiſe.

Quand votre Alambic ſera garni, ainſi que nous venons de dire, vous les mettrez ſur un feu un peu vif, parce que la quinteſſence d'un fruit verd ne s'enleve pas auſſi facilement, que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des phlegmes, crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le ſyrop, à l'ordinaire, avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du ſucre: vous mettrez dans ce ſyrop vos eſprits diſtillés, & paſſerez ce mélange à la chauſſe, pour le clarifier; & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangeſſe.

Prenez ſix bigarades ordinaires: ſi elles ſont belles, quatre ſuffiront: vous en pourrez mettre juſqu'à huit, ſi elles ſont petites. Vous diſtillerez les zeſtes de ces fruits, avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-

vie. Vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre; & pour assaisonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis, & une demie noix muscade.

CHAPITRE XLV.

De l'Orange de Portugal.

Pour que l'orange soit bonne, il faut la cueillir dans sa parfaite maturité, que l'arbre ne soit ni en séve, ni en fleurs; choisir celles, qui sont d'un jaune bien foncé, bien doré, bien brillant, dont l'écorce sera fine, grasse, tendre, transparente, & bien pointillée à petits grains.

Pour faire l'eau d'Orange de Portugal.

Vous couperez les zestes, comme ci-dessus; vous les mettrez ensuite dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie, en telle quantité, que celle de liqueur, que vous aurez à tirer, en y mettant aussi un peu d'eau. Vous mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur un feu un peu vif: vous distillerez vos esprits, éviterez de tirer des phleg-

mes, qui altéreroient votre marchandiſe ; car la quinteſſence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la premiére, les phlegmes qui viendroient enſuite, donneroient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre ſyrop, à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans l'eau fraîche, vous verſerez dedans vos eſprits diſtillés, paſſerez le tout à la chauſſe, & la liqueur étant claire, ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau d'Orange de Portugal.

Vous prendrez quatre oranges de Portugal ; ſi l'orange a les qualités décrites & requiſes ; & plus, ſi elles ſont petites & de moindre qualité ; & cela, au jugement que vous porterez vous même de votre liqueur, vous diſtillerez vos zeſtes avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & un demi-ſeptier d'eau ; & mettrez, pour le ſyrop, une livre un quart de ſucre, dans trois pintes d'eau.

Pour faire l'eau à la fine Orange.

Vous choiſirez les plus belles oranges, les plus quinteſſencieuſes, ſelon les regles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

Vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez toute la superficie quintessencieuse qui est jaune : les zestes coupés, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu un peu plus vif que l'ordinaire, à cause de l'eau, sans tirer de phlegme. Vos esprits étant distillés, vous les mettrez dans un syrop fait à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : votre syrop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés, les passerez à la chausse pour les clarifier, & votre liqueur sera faite.

Au défaut du fruit, on peut employer la quintessence d'orange : mais il faut en employer le moins qu'on pourra, parce que la quintessence est sujette à déposer : on ne doit en faire usage, qu'au défaut du fruit : si vous vous en servez, il faut faire clarifier l'eau, pour faire le syrop, & vous passerez la liqueur aussi claire fine, qu'il vous sera possible, afin d'éviter le dépôt.

Recette pour la fine Orange meëlleuse.

Vous mettrez dans votre Alambic les zestes de si belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour faire le syrop de votre li-

queur, trois livres & demie de sucre, & une demie livre de castonade, & deux pintes & demi-septier d'eau.

Recette pour la fine Orange en Liqueur fine & séche.

Vous mettrez dans l'Alambic les zestes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le syrop, deux livres de sucre, & une demie livre de castonade, & deux pintes d'eau, pour faire votre syrop, pour faire de chacune des deux recettes, environ six pintes de liqueur.

Si vous faites l'une & l'autre de ces deux liqueurs avec la quintessence, vous mettrez pour celle qui doit être meilleure quatre-vingt gouttes, & pour celle qui doit être fine & séche, cent gouttes de quintessence: vous les distillerez à un feu tant soit peu vif, & éviterez les phlegmes, ce que nous ne pouvons assez recommander pour la qualité de la marchandise.

Il nous reste à parler des quintessences de citron, bigarade & limon; de la façon d'employer les quintessences des fruits à écosse; ce que nous ferons dans le Chapitre suivant.

CHAPITRE XLVI.

Des Quinteſſences de Citron, de Bigarade & de Limon.
La néceſſité & la façon d'employer les Quinteſſences.
Récapitulation ſur tous les fruits à écorces qu'on employe verds.

QUoique le citron & les autres fruits à écorce ſe reſſemblent aſſez, la façon d'extraire leur quinteſſence eſt abſolument différente; comme ceux dont nous parlons, ont l'écorce plus ſerrée que les précedens, ils ne donneroient point de quinteſſence dans l'entonnoir: on en diſtille les zeſtes: on en rempli la cucurbite, à un pouce près du couronnement, & on remplit le reſte d'eau: on diſtille la recette au bain marie, comme pour le Néroly de fleur d'orange, & on ſépare la quinteſſence des citrons, limons & bigarades, comme on fait le Néroly, parce qu'elle ſurnage de même ſur l'eau diſtillée; & de cette eau diſtillée, mêlée avec des eſprits, & le ſyrop à l'ordinaire, vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce ſont très-chers dans ce Pays-ci,

il est impossible d'en tirer une quanité de quintessences sans entrer dans des frais immenses; il faut donc la tirer d'ailleurs: mais si l'on n'est pas familier avec leurs odeurs, il est très-facile d'être trompé, ce qui porteroit un préjudice considérable à la marchandise: & comme elles sont l'unique ressource, au défaut du fruit, il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous distinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie, qui est la meilleure de toutes; la façon contribue beaucoup à sa bonté & sa nouveauté : celle qui est vieille à beaucoup perdu de sa qualité.

On se sert des quintessences, pour parfumer les huiles ou essences pour les cheveux, pour chasser les mauvaises odeurs, pour faire des eaux d'odeur, & pour les liqueurs de goût.

On se sert de toutes les quintessences de cette façon : on met dans l'Alambic, au lieu des fleurs ou de fruits, un certain nombre de gouttes de quintessences, ainsi qu'il est porté par les recettes : on les distille comme le fruit, à l'eau & l'eau-de-vie; & quand ces esprits à la quintessence sont distillés, on les verse dans le syrop fait à l'eau fraîche, avec le sucre fondu dedans: on les passe à la chausse; & les mélanges étant clarifiés, les liqueurs sont faites.

Pour les fruits verds qu'on employe, on peut en faire uſage preſque auſſitôt que la fleur eſt tombée ; car ce fruit a d'abord beaucoup d'odeur, & même de quinteſſence propre au travail; deſorte que tous les quinze jours, on le peut employer, avec différence de quantité & de qualité, & juſqu'à ſa parfaite maturité : à tous ſes dégrés de groſſeur, il donnera un goût & un parfum différent. Et ces ſortes d'épreuves ſe peuvent faire à Paris comme ailleurs, parce qu'il y vient d'Italie, de Provence & du Portugal, des fruits de toute groſſeur, & de tout point de maturité : on peut auſſi employer le fruit paſſé; mais il ne faut pas qu'il ſoit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort, pour extraire la quinteſſence du fruit verd, parce que l'écorce eſt plus ſerrée; cependant elle monte aſſez vîte pour ne pas tromper le Diſtillateur ſur les phlegmes, qui ſont tort aux fruits, ſur-tout quand ils ſont verds, parce qu'ils ſont plus âcres.



CHAPITRE XLVII.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

NOus ne sortirons pas de la partie des fruits, sans expliqner la façon de confire les fruits à l'eau-de-vie. Nous n'en n'avons que six de cette espéce, qui sont, la Pêche, la Presse, l'Abricot, & la Poire de Rousselet, la Reine Claude & la Mirae.

L'ABRICOT.

Pour faire des Abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle Abricots à plein vent, presque murs, cueillis dans un tems chaud & sec, après le lever du Soleil; fendez-les en forme de croix, essuyez le petit duvet, ou coton qui les couvre; faites-les ensuite blanchir au demi syrop; & lorsqu'ils blanchissent, ayez soin de le faire tremper légerement avec une écumoire: cela est d'autant plus essentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé, sont tachés pour l'ordinaire, ce qui diminue son mérite, lui ôte ce coup d'œil avantageux, qui fait un autre mérite: & après le blanchissage, vous les ferez

égoutter, acheverez le ſyrop ; & quand ce ſyrop ſera fait, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, ſi vous deſtinez vos Abricots à être mangez dans un mois. Si vous les voulez conſerver plus longtems, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'eſprit-de-vin, & remplirez de votre ſyrop, mêlé avec l'eau-de-vie, ou l'eſprit-de vin, les bouteilles ou vous aurez arrangé vos Abricots : vous boucherez bien vos bouteilles ; & quand vos Abricots ſeront tombés au fond, il ſeront bons à manger.

Recette pour un cent d'Abricots.

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre, que vous voudrez accommoder, pour remplacer ceux qui ſe ſeroient gâtés au blanchiſſage. Vous prendrez quatre livre de ſucre, & trois pintes d'eau, pour faire votre ſyrop ; vous mettrez le ſucre & l'eau ſur le feu ; & quand il ſera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés ; vous ne les mettrez pas tous deux à la fois, vous les partagerez par quart ; & quand votre ſyrop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œuf, & qu'il commencera à prendre corps, vous blanchirez vos Abricots, comme nous avons dit, en les trempant

dans votre syrop : quand vos Abricots auront tous été blanchis, vous acheverez le syrop, en mettant le reste de vos blancs d'œuf, pour achever de le clarifier : quand enfin il sera froid & sucré à fond, vous verserez dedans deux pintes d'esprit-de-vin, ou d'eau-de-vie, que vous mêlerez bien avec le syrop ; & quand le mêlange sera fait, vous le verserez sur vos Abricots, que vous devez auparavant avoir bien arrangé dans la bouteille où vous voulez les mettre.

CHAPITRE XLVIII.

De la Peche.

LA Pêche est un fruit, dont la chair est molle & fine, pleine d'un suc exquis, quand elle est mûre ; mais dès qu'elle devient trop molle, elle est déja passée. La peau des meilleures est très-fine, & se détache facilement : le dedans de ce fruit est d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les Pêches, on en feroit un long traité ; mais toutes celles dont la peau est fine & bien colorée, la chair ferme, douce & bien succulente, d'un goût sucré, cependant relevé, vineux & parfumé, le

noyau petit, & qui quittera le fruit facilement, auront toutes les qualités, qu'elles peuvent avoir.

Les Distillateurs, les Bourgeois & les Officiers en font un ratafia, d'un mérite supérieur, dont nous parlerons aux Chapitres des ratafias : il est très-bon à employer, à cause de ce goût vineux & parfumé : il fermente aisément, ce qui fait, qu'on doit avoir beaucoup d'attention quand on l'employe.

On peut conserver ce fruit, par le moyen de l'eau-de-vie, plusieurs années, & ajoûter même un dégré à la bonté naturelle de son parfum, en apportant à la façon de le conserver toute l'attention, qu'il y faut. Tous les fruits peuvent se confire à l'eau de-vie, excepté la pomme & la figue; au moins cette façon n'est pas encore d'usage nulle part.

De tous les fruits, que l'on confit à l'eau-de-vie, pour les conserver, la Pêche est celui qui est le plus en usage. Nous joindrons encore la Cerise à ceux, que nous avons dit plus haut..

La Pêche étant naturellement froide, est plus difficile à confire que les autres fruits : il faut un syrop, qui ait plus de corps, & mettre plus d'esprits qu'aux autres fruits. Il faut choisir pour cela les plus belles Pêches, qu'il sera possible de trou-

ver ; qui ne soient pas tout à fait mûres, les cueillir en saison séche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en soit bien essuyée ; les prendre sans tache : il faut bien essuyer le duvet ou le coton, qui les couvrent : on les fend ensuite jusqu'au noyau, pour donner au syrop & aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur, & de les confire à fond, & afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite, vous mettrez votre sucre dans une poëlle à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de Pêches, que vous aurez à confire ; comme nous le dirons à la recette : vous mettrez de l'eau à proportion ; clarifierez votre sucre.

Quaud votre syrop sera fait à moitié, vous mettrez dans ce syrop une partie de votre fruit ; (il faut qu'il soit bouillant,) & le laisserez blanchir, il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leurs blanchissages, & mieux vaudroit encore, qu'ils le fussent moins que plus.

Vous les tirerez ensuite avec une écumoire, à mesure qu'ils blanchiront, & il faut être prompt à les retirer, parce que ceux, qui cuisent trop sont perdus,& tout au plus, on peut les servir comme compotte : mais ils ne valent plus rien pour être confit à l'eau-de-vie.

Quand vous retirerez les fruits du blan-

chiſſage, il faut avoir ſoin de les arranger à meſure ſur une table couverte de linge blanc, pour les laiſſer égoutter, & obſerver de les poſer ſur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a pris au blanchiſſage s'écoule, & qu'il ne reſte que le fruit du fruit, c'eſt-à-dire ce parfum, qui en eſt l'ame.

Pendant que votre fruit s'égoutte & ſe réfrodit, vous acheverez le ſyrop, que vous ferez réduire à la plume, prêt à candir ou à ſe cryſtaliſer; vous le retirerez & le paſſerez dans un tamis; enſuite le laiſſerez repoſer & réfroidir: enſuite vous mettrez en pareille quantité, moitié eſprit-de-vin & de ſyrop; & quand vos Pêches ſeront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ſyrop & d'eſprit. Ce fruit quoique gros & lourd ſe ſoutient dans la liqueur, qui fait ſon ſyrop ſans toucher le fond, juſqu'à ce qu'il ſoit confit à fond; quand elles auront été bien pénétrées du ſyrop & des eſprits elles tomberont au fond, & pour-lors elles feront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire, & conſerver les Pêches, & la conduite à obſerver pour le faire avec ſuccès.

Recette pour un cent de Pêches.

Prenez-en toujours plus que le nombre,

que vous voudrez confire, pour remplacer celles, qui périront au blanchiſſage. Vous prendrez pour faire votre ſyrop, huit livres de ſucre, avec ſix pintes d'eau; quand votre ſucre ſera fondu, & que le ſyrop ſera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés; vous ne les mettrez pas tout à la fois; mais vous les partagerez & les employerez par quart; & quand vous les aurez clarifiés, en y mettant la moitié deſdits blancs d'œufs, & que votre ſyrop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos Pêches, ainſi que nous l'avons dit dans le Chapitre precedent. Quand vos Pêches ſeront blanchies, vous acheverez le ſyrop juſqu'à ce qu'il commence à ſe cryſtalliſer; & mettant le reſte de vos blancs d'œufs pour le clarifier entierement, vous attendrez en le laiſſant expoſer qu'il ſoit réfroidit à fond: après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'eſprit-de-vin, & verſerez le mêlange ſur vos Pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous employez de la Caſſonade au lieu de ſucre, vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de Caſſonade, afin de clarifier votre ſyrop; & vous mettrez autant de Caſſonade que de ſucre.

CHAPITRE XLIX.

DE LA PRESSE.

LA Presse est une autre espece de Pêche, qui ne quitte pas le noyau comme la précédente ; elle a de grandes qualités comme toutes les autres Pêches : on la confit à l'eau-de-vie, ainsi que nous l'allons dire.

Confite à l'eau-de-vie ; elle est supérieure à la Pêche. La Pêche est un fruit fondant & mou, & se ride quand l'eau en est sortie ; mais la Presse garde tout son brillant, parce qu'elle a la chair ferme & serrée ; ce qui fait, qu'elle conserve son sucre & sa beauté, qui se conservent encore par la force des esprits.

Si on fait des Presses à l'eau-de-vie, afin qu'elles soient bonnes à manger, il faut essuyer le duvet, qui les couvre, les fendre comme les Pêches jusqu'au noyau, les faire blanchir au syrop & les égoutter. Ensuite faire le syrop à fond ; quand il sera fait, le retirer de dessus le feu & le laisser réfroidir : quand ce syrop sera froid, & vos Presses bien égoutées, vous les remettrez dans le syrop, les couvrirez, & laisserez l'espace de

vingt-quatre heures infuser : au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos Presses, & remettrez le syrop dans la poëlle que vous remettrez sur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau & le retirez encore de dessus le feu, le laisserez réfroidir, pour y remettre encore vos Presses infuser pendant vingt-quatre heures ; vous continuerez d'observer la même conduite jusqu'à trois fois ; après quoi, vous retirerez vos Presses & les mettrez égoutter sur une claye. Pendant que vos Presses s'égouteront, vous ferez le syrop à la plume ; & quand il commencera à candir, vous le laisserez réfroidir & le mettrez dedans l'esprit-de-vin ; & vos Presses étant arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ce syrop spiritueux ; vous les boucherez bien, & au bout de deux mois vos Presses seront bonnes à manger, & délicieuses au goût.

Quelques personnes ne font d'autres préparations à ce fruit, que de le faire blanchir tout simplement dans l'eau ; ils entendent assez mal la conduite, qu'il faut à ce fruit, parce que l'eau l'amollit & le perd ; au lieu que le syrop le conserve & le fortifie : d'autres ne mettent, ni assez d'eau-de-vie, ni assez d'esprit-de vin ; le syrop se trouve trop foible, & le fruit n'est ni beau, ni bon, & même ne peut se conserver. Com-

me les Pêches & les Preſſes ſont à peu près de même groſſeur, la recette précédente ſervira pour ce fruit.

CHAPITRE L.

DE LA REINE CLAUDE ET LA MIRABELLE.

LA Reine Claude eſt une Prune verte, qui murit au mois d'Août. Malgré ſa maturité, elle conſerve toujours ſa verdeur, mais ce verd eſt tendre; ſa chair eſt d'un jaune tendre, ſucculente & extrêmement douce, la peau eſt fine & colorée d'un rouge brun aux endroits, où elle eſt expoſée au Soleil : ſon goût eſt ſucré, & c'eſt des fruits de cette eſpece, le fruit le plus parfait.

La Mirabelle eſt une autre Prune, longuette, blonde, teinte d'une couleur incarnatte, quand elle eſt bien expoſée au Soleil. Cette Prune eſt douce, très-propre à confire, & bonne à mettre à l'eau-de-vie comme la précédente, ainſi que nous verrons ci-après.

Pour confire à l'eau-de-vie la Prune de Reine Claude, il faut la prendre, quand elle commence ſeulement à murir; il ne faut pas,

qu'elle ait été maniée, ni qu'elle ſoit cueillie long-tems auparavant, ce que vous connoîtrez facilement par la fleur, qui n'y ſera plus, ſi elle a été maniée. Quand vous les aurez choiſies, ſi vous ne les cueillez pas vous même, ce qui ſeroit infiniment mieux, après que la chaleur auroit eſſuyé la roſée qui les couvre ; vous les eſſuyerez légerement pour en ôter la fleur : les piquerez autour avec une épingle ſeulement pour percer la peau, & les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conſerver leur verdeur ; vous les blanchirez enſuite au demi-ſyrop, comme il eſt dit ci-deſſus ; les retirerez & laiſſerez égouter : pendant que vos Prunes s'égouteront, vous acheverez votre ſyrop ; étant achevé, vous le retirerez du feu ; & quand il ne ſera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos Prunes dedans pour vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écumoite, & les remettrez égouter ; enſuite vous ferez bouillir & clarifier votre ſyrop, l'écumerez & le rendrez à la groſſe plume, le laiſſerez réfroidir, arrangerez vos Prunes dans vos bouteilles ; & quand votre ſyrop ſera froid, vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eſprit-de-vin, ſelon le tems que vous les voudrez conſerver, & vous en remplirez vos bouteilles : au bout de ſix ſemaines elles ſeront bonnes à manger.

Les Mirabelles vous les cueillerez parfaitement mures; vous les piquerez à l'endroit de la queue; vous les mettrez ensuite tremper dans de l'eau-de-vie pour huit jours; après quoi vous les retirerez, & les mettrez ensuite dans de bonne eau-de-vie de Coignac portant épreuve, vous les mettrez ensuite dans de bonnes bouteilles, que vous boucherez bien; & au bout de six semaines, elles seront bonnes à manger.

Recette pour confire deux cent Prunes de de Reine Claude. Vous prendrez la même quantité de syrop & d'eau-de vie, qui est portée, dans celle de l'Abricot.

Pour la Mirabelle, vous en confirez quatre cent par la même recette.

CHAPITRE LI.

Du Rousselet.

Le Rousselet est une petite poire, qui a le goût sucré. Il y en a de gros & de petits: celui de Rheims est le plus estimé; & c'est presque la plus estimée des poires: elle est médiocre en grosseur, bien faite, a la peau très-fine, grise, jaune en murissant, & rouge brune du côté qu'elle est exposée au Soleil: la chair en est tendre,

fine & sans marc, & son eau est agréablement parfumée; mais d'un parfum, qui lui est particulier, & qu'elle seule possede: elle murit ordinairement en Août, ou au commencement de Septembre. Elle se soutient également, quelque emploi qu'on en veuille faire, crüe ou cuite, confite ou séche.

Pour confire le Rousselet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument mur; mais seulement prêt à murir. Il faut les prendre sans tâche, les tourner bien finement, desorte qu'il ne paroisse pas, que le coûteau y ait passé: vous aurez soin en les tournant de laisser la queüe, afin qu'on les puisse prendre promptement & proprement. Vous ferez votre syrop à fond: vous y passerez vos poires, pour les blanchir; & afin qu'en les blanchissant, elle puissent se soutenir fermes, il faut les retirer ensuite, & les faire égouter sur les clayes: pendant qu'elles égoûteront, vous ferez bouillir votre syrop pour le clarifier: ensuite vous le retirerez, & le laisserez réfroidir. Vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin dans le syrop, selon le tems que vous vous proposerez de conserver vos fruits: vous arrangerez ensuite vos poires dans des bouteilles, & les remplirez ensuite de ce mélange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie.

Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.

Le raisin que nous employons, & qu'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le Pays Panse, ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de damas, & le mettrez tremper dans l'eau-de-vie, pendant huit jours : au bout de ce tems, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis : vous mettrez l'eau-devie, dans laquelle auront trempé vos raisins, dans un syrop, que vous ferez, comme celui que j'ai dit à l'article de l'abricot, à la différence seulement, qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-devie que de syrop ; c'est-à-dire, que pour trois pintes de syrop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le syrop avec l'eau de-vie, vous passerez le mélange à la chauffe ; & quand il sera clair, vous le mettrez sur vos raisins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus, qu'on avoit confit jusqu'ici.

CHAPITRE LII.

DE TOUS LES FRUITS A L'EAU-DE VIE.

LEs Chapitres ci-deſſus, ſont pour les fruits, qu'on eſt le plus en uſage de confire à l'eau-de-vie ; mais il eſt néceſſaire de dire un mot, dans celui-ci, ſur-tout les fruits, qu'on peut confire de la même façon. Tout les fruits, excepté la pomme & la figue, peuvent ſe conſerver dans un ſirop ſpiritueux : mais ces deux fruits n'ont jamais été d'uſage.

On peut faire confire les cédras, les bergamottes, les citrons & tous les fruits à écorce de cette façon. Les amandes, toutes ſortes de poires, de prunes, de ceriſes, groſeilles, bigaraux, raiſins, &c.

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choiſirez toujours ceux qui auront l'écorce la plus épaiſſe, parce qu'ils ſont plus quinteſſencieux que les autres, & que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choiſi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, limons, citrons, &c. vous les tournerez ſi délicatement, qu'il ne paroiſſe pas que le couteau y ait paſſé, il faut même que cette ſuperficie jaune, que vous

tournerez, ne soit prise qu'à moitié, & laisse sur l'écorce blanche un coup d'œil jaune, & la meilleure partie de la partie quintessencieuse, parce qu'il ne resteroit plus aucun goût au fruit, que vous voudriez confire, si vous enleviez toute la superficie jaune, qui est sa partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainsi tourné, soit aussi uni, qu'il sera possible : vous les couperez ensuite par quartiers, que vous léverez de dessus cette partie suculente, qui est proprement le fruit ; ce que vous ferez & le plus délicatement, qu'il se pourra, en observant que votre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laisser votre fruit en son entier ; mais pour lors vous ferez, avec quelque chose, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue, & l'autre à l'opposé, sans presser le fruit ; vous en ferez sortir le jus ; vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, & les ferez égoutter sur des clayes ; vous ferez ensuite votre sirop, le clarifierez, & y mettrez cuire vos fruits, & votre confiture sera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau-de-vie ; quand vous aurez retiré vos fruits du blanchissage, vous les ferez égoutter, ainsi que nous avons dit ; & pendant qu'ils égoutteront, vous ferez bouillir votre sirop, le

clarifierez, & quand il ſera clair & refroidi, vous y mettrez de l'eau de-vie ou de l'eſprit de vin, & le verſerez enſuite ſur vos fruits que vous devez avoir eu ſoin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits ſeront bons à manger.

Pour ce qui eſt des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit aux premiers Chapitres; il faut donc que le fruit ſoit abſolument confit, qu'on puiſſe le manger en confiture & qu'on puiſſe le ſécher pour garnir les chriſtaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau-de-vie, & qu'on en commande, vous pourrez acheter du fruit confit avec ſon ſirop chez les Confiſeurs; vous le tirerez du ſirop, & le ferez égoutter comme ci-deſſus; & bouillir le ſirop que vous clarifierez; & quand il ſera froid, l'employerez comme ci-deſſus.

Quand on veut avoir du fruit confit ſec, on le paſſe au ſirop, comme ſi on vouloit le mettre à l'eau-de vie; & quand il eſt tiré du ſirop où il a reſté pluſieurs mois, on le fait ſécher.

CHAPITRE LIII.

Des Epices.

VOici la partie essentielle de notre traité, comme celle, qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue & la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention, pour l'expliquer, & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

La Canelle.

La canelle est la seconde écorce des branches d'un arbre, qu'on appelle le Canellier, qui croît aux Indes Occidentales; C'est surtout aux Isles de Ceylan, de Java & en Malabar qu'il est plus commun. Les Latins l'ont appellé *Cinnamomum*.

Les Distillateurs font une liqueur, à laquelle ils ont donné ce nom Latin, parce que la canelle est la baze de cette liqueur, & que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur.

Pour bien choisir la canelle, il faut qu'elle soit odorante, d'un goût piquant, & de couleur rougeâtre. Cette épice est d'un des plus excellents cordiaux, qu'il soit pos-

sible de trouver. Le Distillateur en tire les esprits à l'eau-de-vie. Pour assaisonner ces liqueurs, il en tire des quintessences, en fait spécialement l'eau de canelle & le cinnamomum desquels nous allons parler.

Eau de Canelle.

Pour la faire, prenez la quantité de canelle portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur, que vous voudrez faire. ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux esprits une prompte issue. Quand votre canelle sera Pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à nos recettes,& distillerez le tout sur un feu modéré.

Observez d'abord (ce qui est essentiel) que vos esprits qui tombent les premiers n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la cannelle qu'on distille; ce n'est qu'à la fin de la distillation, que l'odeur & le goût de cette épice monte & s'enleve avec les esprits. C'est pourquoi, dans les distillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de phlegme avec les esprits, si vous voulez, qu'ils ayent bien le goût des épices, que vous distillerez.

Aussi vous observerez de mettre moins d'eau, qu'aux autres distillations, dans votre alambic.

Quand vous aurez tirez vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans le ſirop, le paſſerez à la chauſſe, & quand le tout ſera clarifié votre liqueur ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau de Canelle.

Pilez en poudre bien menue une once de bonne canelle; mettez la canelle pulvériſée dans votre alambic avec trois poiſſons d'eau; mettez auſſi dans l'alambic trois pintes & chopines d'eau-de vie, & pour faire votre ſirop, une livre un quart de ſucre, & trois pintes d'eau.

Le Cinnamomum.

La canelle eſt la baze donc de cette liqueur: nous avons dit de quelle façon il la faut choiſir; comment on l'employe pour faire l'eau de canelle. Voyons maintenant comment on l'employe pour faire le cinnamomum, qui eſt une autre liqueur; mais infiniment ſupérieure à la premiere.

La canelle ſeule ne feroit qu'une liqueur ſeche; c'eſt pourquoi les Diſtilateurs y joignent le macis, ce qui lui donne un relief infini.

Vous choiſirez donc de la canelle & du macis, que vous pilerez enſemble ou ſeparément; vous les mettrez dans votre alambic

avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diſtilerez ſur un feu ordinaire; Vous tirerez un peu de phlegme, par la raiſon, que nous avons dite dans ce Chapitre même: & quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, quand il ſera fondu vous mêlerez vos eſprits dans le ſirop, & vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe, qui ſera faite dès qu'elle ſera paſſée & clarifiée.

Recette pour ſix pintes ou environ de Cinnamomum.

Vous prendrez une once & demi de canelle, deux gros de macis, que vous pilerez & réduirez en poudre; vous mettrez ces deux épices pulvériſées dans votre alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, vous diſtillerez le tout â un feu ordinaire, en tirant un peu de phlegme, & vous prendrez pour faire le ſirop quatre livres de ſucre, deux pintes & chopine d'eau.

Vous employerez une demie livre de caſſonnade ſur le total de votre ſucre, pour engraiſſer la chauſſe, afin de pouvoir engraiſſer votre liqueur, & vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre ſucre plus facilement.

CHAPITRE LIV.

Du Macis.

LE macis eſt le nom que l'on donne à la ſeconde écorce de la noix muſcade. Cette écorce eſt tendre & de bonne odeur, de couleur jaunâtre ou rougeâtre; elle ſe ſépare de la noix muſcade à meſure, qu'elle ſe ſéche : on l'appelle communément, mais improprement, fleur de muſcade. Le macis eſt rouge, quand il eſt frais, & devient jaune en vieilliſſant. Les Diſtillateurs en tirent des eſprits pour l'aſſaiſonnement de leurs liqueurs, des quinteſſences, & l'eau appellée, l'eau de macis dont nous allons parler.

L'eau de Macis.

Le Macis dont nous venons de parler, & qui fait la baze de cette liqueur, eſt de toutes les épices la meilleure à employer, & celle qui s'allie le plus facilement dans les recettes.

Pour avoir de bon macis, il faut le choiſir peſant, que ſa couleur ſoit celle de l'ambre commun, c'eſt-à-dire, d'un roux foncé, & qu'elle ſoit brillante comme ſi on avoit mis deſſus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités n'eſt ordinairement pas bon.

Quand vous aurez choisi votre macis, vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau; vous distillerez cette drogue, comme toutes les autres épices; vous ferez le sirop, ainsi que nous avons dit au précédent chapitre; mêlerez les esprits avec le sirop, les passerez à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée sera faite.

Recette pour environ cinq pintes & demi d'eau de Macis simple.

Vous prendrez une demi once de macis, que vous réduirez en poudre très-fine, & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & un peu d'eau; vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes & trois demi-septiers d'eau & une livre & un quart de sucre.

Recette pour environ six pintes d'eau de Macis double.

Vous prendrez six gros de macis que vous pulveriserez comme dessus; mettrez dans l'alambic ledit macis pulvérisé avec quatre pintes d'eau-de-vie, & prendrez pour faire le sirop, quatre livres de sucre & deux pintes & chopines d'eau.

Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite eau, fine & séche.

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvérisée, que vous ferez distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & ne mettrez, pour faire le sirop, que deux pintes d'eau & deux livres un quart de sucre.

CHAPITRE LV.

De la Muscade.

La muscade est une espece de noix solide, qui croît à l'Isle Benda, aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux sortes, qu'on trouve chez les Droguistes, une grosse ou muscade mâle, qui est de figure oblongue, & croît sur un muscadier sauvage; l'autre est plus ronde. Cette derniére est infiniment meilleure, & plus petite que la précédente: elle est en dehors brune & ridée, & rougeâtre en son intérieur. Les Distillateurs en tire des esprits, & des quintessences; elle est la base de la liqueur qui suit, qu'on appelle eau de muscade.

Eau de Muscade.

Nous n'avons d'autres régles à donner

pour juger de la bonté de la noix muſcade, que de ſentir ſi elle a de l'odeur, & ſi elle eſt peſante.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez la muſcade, ſelon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier, & la réduirez en poudre; mais comme elle ſe met en pâte en la pilant, parce qu'elle eſt très-huileuſe, vous pourrez la raper : vous la diſtillerez enſuite, comme les autres épices, décrites dans les chapitres ci-deſſus; vous ferez le ſirop de même qu'aux autres, mêlerez les eſprits avec le ſirop, & le paſſerez à la chauſſe; & lorſque votre liqueur ſera claire elle ſera faite. Il faut diſtiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos eſprits un peu de phlegme, ſi vous voulez, que votre liqueur ait le goût de l'épice, que vous diſtillez.

Recette pour l'eau de Muſcade commune, fine, ſéche & double.

Vous mettrez pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes ces recettes, que pour celles du macis; vous mettrez une muſcade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine, & ſéche, & les quantités de ſucre & d'eau portées aux recettes ſuſdites, pour le ſirop. Nous ne les donnons pas ſéparément à cauſe de leur reſſemblance.

CHAPITRE LVI.

Du Girofle.

Les Distillateurs s'en servent dans plusieurs liqueurs. Pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clairette de Chamberi, pour l'eau des quatre épices, pour l'esprit des quatre épices ; les autres épices y entrent aussi : on en tire la quintessence, ou l'huile, en distillant le clou de girofle, *per descensum*. Le girofle échauffe, il est très-cordial, céphalique, & empêche l'effet du mauvais air ; on prétend même, qu'il attire toute l'humidité qui l'approche, sans qu'il paroisse lui-même mouillé, ni humide. C'est ce qui fait, comme le prétendent quelques-uns, que rien ne croît sous son ombrage, ni même aux environs de cet arbre..

Nous avons déja dit que sa couleur étoit brune ; & plus elle est rembrunie, meilleur aussi est le clou de girofle : sur ce vous aurez soin de choisir cette épice, & vous pouvez vous assurer, que celle dont le brun est moins foncé n'a pas tant de qualités que l'autre.

Eau de Clou de Girofle.

Pour faire cette liqueur, vous prendrez

la quantité de girofle, portée par vos recettes, & le choisirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver : celui qui est d'une couleur plus claire, ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier, vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudre, vous le mettrez dans l'Alambic, avec un peu d'eau, & l'eau-de-vie qu'il lui faudra, ainsi que nous dirons.

Vous mettrez très-peu d'eau dans l'Alambic, ainsi que pour la canelle, parce que le goût & l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage, on est toujours obligé, pour avoir leur odeur & leur goût, de tirer un peu de phlegme ; ainsi que nous avons dit au Chapitre de la canelle.

Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, pour en faire le syrop de votre liqueur ; & quand ce syrop sera fait, vous y verserez vos esprits, que vous mêlerez bien, vous passerez le mêlange à la chausse ; & quand la liqueur aura passé au clair fin, elle sera faite.

Recette pour environ six pintes d'eau de Girofle.

Prenez un gros, ou dix-huit clous de Girofle, réduisez-les en poudre, & les mettez dans l'Alambic, avec trois pintes

& chopine d'eau-de-vie, & les diſtillez ſur un feu ordinaire, en obſervant de tirer un peu de phlegme, pour donner aux eſprits le goût & l'odeur de l'épice que vous diſtillez. Prenez, pour faire votre ſyrop, une livre un quart de ſucre, que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

Eau clairette d'Ardelle de Chambéry.

L'eau clairette, qu'on appelle l'eau d'ardelle, ou eau clairette de Chambery; n'eſt à proprement parler, qu'une liqueur tierce: elle tient un juſte milieu entre les liqueurs fines, & les liqueurs communes. Cette liqueur eſt une de celles dont la conſommation eſt la plus grande. Quoique cette liqueur ſoit ſimple, & de fabrique ordinaire, peu de Diſtillateurs réuſſiſſent à la bien faire.

On employe du clou de girofle, auquel on ajoûte du macis, qui eſt fort agréable, & qui ſe partageant dans la liqueur, fait un goût mitoyen, qui tient du girofle & du macis: mais le clou de girofle a toujours le goût dominant, & couvre par ſa ſupériorité le macis, qui ne fait préciſément qu'ajoûter à ſon parfum.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez le clou de giroffle & le macis, ſur les marques que nous avons décrites ci deſſus: vous les mettrez dans le mortier, & les pi-

lerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, selon ce qui sera dit, de la quantité de chacune dans vos recettes ; ensuite vous mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur son fourneau, où vous allumerez un feu tant soit peu vif, & vous tirerez vos esprits, en observant toujours de tirer un peu de phlegme, parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur, que sur la fin du tirage, comme je l'ai déja dit. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour le syrop de votre liqueur : vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit syrop, quand le sucre sera bien fondu, & vous passerez le tout à la chausse, pour le clarifier, & votre liqueur sera faite, quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette liqueur, avant de la passer à la chausse, c'est un point à observer : autrefois on donnoit à cette couleur un rouge tendre & clair ; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainsi que nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, de la couleur rouge, & ses nuances ; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop de cette liqueur, que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le syrop, au lieu de sucre, de la

caſſonade, comme ſi c'étoit une liqueur commune, à cauſe de la couleur.

Recette pour environ ſept pintes d'eau clairette, d'Ardelle de Chambéry ordinaire.

Comme cette liqueur eſt tierce, vous mettrez dans votre Alambic un demi gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau: & pour faire le ſyrop, vous mettrez deux livres & trois quart de ſucre, dans trois pintes d'eau.

Recette pour la même Liqueur en fin.

Cette liqueur enfin eſt meilleur, ce qu'on ſent parfaitement. Pour la faire, vous augmenterez d'un quart la recette des épices, mettre de ſucre autant de livres, que de pintes d'eau-de-vie, c'eſt-à-dire cinq pintes d'eau de-vie, & deux pintes & demie d'eau, pour le ſyrop.

CHAPITRE LVII.

Des Quintessences des Epices.

VOici la partie la plus fine, la plus belle, & la plus difficile: c'eſt celle qui diſtingue le plus l'Artiſte. Comme les épices ſont extrêmement cheres par elles-

mêmes, les quinteſſences doivent être d'un grand prix, & ſur-tout la quinteſſence de canelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très-peu, ſon écorce ayant infiniment plus d'eſprits, ou parties volatiles, que de ſubſtance huileuſe.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti, qui ſoit plus avantageux au Public, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de canelle, & une ſimple diſtillation des eſprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire :

Au lieu de tirer de l'huile, il faut faire une teinture de canelle, qui approchera fort de la quinteſſence huileuſe, en la faiſant aux eſprits rectifiés, comme celle de l'ambre, de muſc, & de la civette. Pour faire cette teinture, il faut piler la canelle, & la réduire en poudre la plus fine, qu'il ſera poſſible, afin que le pilon ne diſſipe pas les parties les plus déliées de la canelle : vous aurez ſoin d'envelopper le mortier, dans lequel vous la pilerez, d'un ſac de peau, que vous attacherez au pilon ; de façon cependant que vous lui laiſſiez aſſez de jeu, pour pouvoir s'élever & s'abbaiſſer, ſans faire tirer celui qui la pile : vous paſſerez ce qui eſt pilé dans un tamis couvert deſſus & deſſous, & vous pilerez le reſtant, & le paſſerez, comme il eſt dit,

jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien : vous mettrez ensuite cette canelle, réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau, avec de l'esprit-de-vin rectifié ; vous la boucherez bien avec un bon bouchon de liége bien uni, & qui serre bien, & acheverez de fermer le passage à toute transpiration, avec de la cire blanche, ou de la raisine fondue ; & observerez de mettre deux pouces d'esprit-de-vin au-dessus de la canelle : vous la laisserez en cet état, en digestion pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, sans la déboucher, pour émouvoir la canelle & les esprits à fond, & donner lieu à l'esprit-de-vin de dissoudre la quintessence, & de se charger en même-tems des esprits de la canelle ; & au bout de ce tems, vous la laisserez reposer quelques jours, afin de soutirer les esprits doucement, le plus clair qu'il vous sera possible : il faudra pour cela incliner doucement la bouteille, sans émouvoir la canelle, & verser avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quintessence, ou teinture, aux esprits rectifiés, sera rouge, ou rougeâtre : elle est beaucoup moins ingrate, que la quintessence huileuse, faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, & elle est tout au moins aussi bonne. Voilà la façon la moins dispendieuse de tirer la quin-

teſſence de la canelle : vous pourrez vous ſervir de l'une des deux propoſées : mais une once d'huile de canelle ſeule, eſt d'un prix exceſſif.

La quinteſſence de clou de girofle, ſe fait de la même façon que la quinteſſence, ou teinture de canelle ci-deſſus : on peut auſſi la faire de la même façon que les quinteſſences de macis & de muſcade.

Pour faire la quinteſſence de muſcade, il en faut prendre une livre, la piler, elle ſe réduira en pâte. Quand vous l'aurez bien pilé, vous la mettrez ſur un linge neuf, que vous mettrez dans un tamis; vous mettrez enſuite ce tamis ſur un bain de vapeur; obſervez, qu'il faut que votre muſcade, ainſi préparée, ſoit bien étendue ſur le linge; & pour bain, vous pourrez vous ſervir d'une poële, ou terrine, un peu profonde, & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez enſuite dans cette poële, ou terrine, de l'eau juſqu'à moitié, & vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, ſi le beſoin l'exige. Nous diſons, qu'il ne faut mettre de l'eau que juſques à la moitié de votre bain, & que le vaſe qui ſervira à cet effet ſoit un peu profond; afin, premiérement, que l'eau ou ſa vapeur ait du jeu : & en ſecond lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le canneyas,

de votre tamis, & que la seule vapeur de l'eau imbibe & échauffe la muscade. Vous aurez soin encore de couvrir exactement votre tamis d'un plat de terre, ou autre chose qui en bouche bien le dessus, & ferme le passage à une trop grande évaporation. Vous laisserez le bain sur le feu, arrangé comme il est dit, jusqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, soit chaud à n'y pouvoir souffrir la main. D'abord que la muscade a reçû les impressions humides & chaudes de la vapeur de l'eau, elle se dispose à rendre quintessence: dès que vous vous appercevrez, par la chaleur du plat, que votre muscade sera suffisamment disposée, vous prendrez deux plaques de fer, ou de cuivre rouge, bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur temperée, c'est-à-dire, chaudes, à peu près comme vous feriez chauffer un fer à repasser du linge, ou tant soit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat, ni le tamis de dessus le bain; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, & prendrez promptement les coins du linge, qui sert de lit à la muscade, les lierez avec un fort cordon, & le mettrez entre vos deux plaques chaudes, avec toute la diligence possible: vous mettrez vos plaques avec la muscade, ainsi arrangées, sous la presse;

& en preſſant, vous ferez ſortir la quinteſſence, qui ne tardera pas à s'échapper. Comme il ſort toujours de l'eau avec cette quinteſſence, par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muſcade, vous en ſéparerez l'eau qui s'y trouvera, & vous tirerez une quantité raiſonnable de quinteſſence excellente, & en très-peu de tems, car cette épice rend beaucoup.

Vous tirerez par le même moyen la quinteſſence du macis, & vous pourrez auſſi tirer de la même façon, celle du clou de girofle; mais cette méthode eſt impraticable pour la quinteſſence de canelle, qui eſt trop ingrate & qui ne peut ſe réduire en quinteſſence comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quinteſſences d'épices, comme vous feriez celles des végétaux, vous en employerez quatre livres, & ſix pintes d'eau: & ſi vous les tirez au bain de vapeurs, vous n'en employerez que deux livres au plus: c'eſt ſur-tout pour les quinteſſences d'épices, qu'il eſt queſtion d'un bon choix; ainſi vous aurez ſoin de les prendre, & les employer avec toutes les qualités décrites, chacune dans leurs Chapitres

Il nous reſte à dire comment on peut tirer l'huile ou quinteſſence de girofle, d'une autre façon que celle ci-deſſus.

On tire l'huile, ou quintessence de girofle, en le distillant *per descensum.* Il faut prendre plusieurs grand verres à boire, par proportion à la quantité, que vous aurez à distiller, vous les couvrirez de toile, que vous lierez fortement autour; desorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité, pour mettre dessus vos clous de girofles, que vous pulvériserez. Quand votre poudre de girofle sera sur le linge, vous mettrez sur chaque verre une petite terrine, ou un bassin de balance, ou quelques vases faits exprès, & qui bouche si bien, qu'il ne laisse pas de jour entre son bord, & celui du verre : remplissez ensuite vos terrines, ou bassins de balance, de cendres chaudes, qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle, & feront distiller au fond des verres, premiérement, quelques esprits, qui se condensans, se résoudront en liqueur au fond du verre, après une huile claire & blanche. Vous continuerez d'entretenir le même dégré de feu, que vous aurez fait en commençant, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien. Vous séparerez facilement l'huile de cette liqueur spiriteuse, qui est tombée la premiere, comme vous faites pour séparer le Néroly d'avec l'eau de fleur d'oranges, & vous le garderez dans une phiole bien bouchée.

CHAPITRE LVIII.

Des Grains.

APrès avoir donné dans les Chapitres précédens, la maniere d'employer les fleurs, les plantes aromatiques & vulnéraires, les fruits & les épices, nous allons paſſer aux graines aromatiques, & nous commencerons par l'anis.

L'Anis eſt une graine, ou ſemence, aſſez ſemblable à celle de l'Ache, longuette, d'un goût qui tient en même-tems du doux, du piquant & de l'amer : cette ſemence eſt chaude, & ſert à chaſſer les vents. Le Diſtillateur en fait une eau de ce nom, dont on fait une grande conſommation, à cauſe de la propriété, que nous avons dit, qu'elle a de chaſſer les vents.

Pour faire l'eau d'Anis.

Il faut bien connoître cette graine, & diſtinguer la meilleure eſpece. Pour bien choiſir l'anis, il faut ſçavoir, qu'il y en a trois eſpéces: l'anis de ce Pays, que pluſieurs Diſtillateurs achetent verd, & qu'ils employent verd & ſec ; l'anis de Verdun, dont nous parlerons dans ce Chapitre ſpécialement, & l'anis d'Eſpagne : cet anis eſt

gros à peu prés comme les bayes du genêvre, d'un goût excellent; mais il rend assez peu à la distillation, & foisonne moins que les autres. Sa couleur est une nuance mitoyenne entre le verd & le gris, qu'on ne peut pas bien définir : son goût est plus fin que l'anis verd, & même celui de Verdun ; mais on ne l'employe gueres à cause de sa cherté, & par la raison que nous avons dite. L'anis de ce Pays est appellé l'anis verd : sa couleur lui reste très-long-tems, même après qu'il est seché ; mais il est ordinairement amer & peu sucré. Quelques Distillateurs le préferent à l'anis de Verdun ; l'anis de Verdun ressemble en tout à l'anis verd, si ce n'est qu'il est plus plein que ce dernier : sa couleur est grise, & il a un goût plus agréable que l'anis verd. Il faut observer, quand vous voudrez en acheter, qu'il faut choisir toujours le plus pésant : il ne faut pas prendre celui qui a une couleur rousse, parce que c'est une marque que cet anis a souffert, ou qu'il n'est pas de l'année, ce qui diminue beaucoup sa qualité. Vous pourrez le mâcher avant de l'acheter, pour connoître s'il n'a pas quelque goût étranger au sien, & à celui qu'il a d'ordinaire : vous pourrez connoître par sa force, s'il rendra ce qu'il doit rendre, quand il a sa force ordinaire ; cet anis est plus sucré que l'anis

verd, & on attend toujours, qu'il soit dans sa parfaite maturité pour le cueillir, ce qui lui donne une couleur grise; aussi n'est-il pas besoin de la faire sécher pour l'employer, car il est en état d'être employé aussitôt qu'il est cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez vous en servir, & je crois que c'est celui qu'il faut employer préférablement à tout autre : vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner, & y mêler un tiers de fenouil, selon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez aussi ce que vous employerez de fenouil; & quand l'un & l'autre seront pilés, si vous cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre Alambic, avec l'anis & le fenouil, & réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez ensuite votre Alambic sur le feu, le lutterez exactement, & graduërez le feu, par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller : vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de phlegme. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie, que nous

avons dit qu'il falloit réserver dans votre syrop ; mêlerez bien le tout, tant les esprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réservé pour les passer ensemble à la chausse, jusqu'à ce qu'elle soit claire.

Deux raisons essentielles, obligent le Distillateur à ne pas mettre toute l'eau-de-vie, qu'il doit distiller, à la fois, ou plutôt en réserver un tiers, qu'il ne distille pas. La premiere est, que si toute l'eau-de-vie, de l'eau d'anis étoit distillée, elle seroit bien à l'épreuve ; mais elle blanchiroit au moindre froid ; & quoique la liqueur fut meilleure, que celle qui est faite, comme nous venons de dire, elle n'en seroit pas moins méprisée.

Il nous reste à dire, pourquoi on ajoûte le fenouil à l'anis. Cette pratique n'est pas ordinaire, & même tous les Distillateurs mettent l'anis simplement ; mais les raisons, qui m'ont obligé de m'en servir, c'est que j'ai trouvé que l'anis seul étoit trop fade ; & comme le fenoüil a un goût plus sec & plus dominant, il fait avec l'anis un alliage agréable. La difference de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, est considérable, & m'a convaincu par plusieurs expériences, qu'il est nécessaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchisse. Cette leçon demande

surtout d'être refléchie, & j'invite toût ceux, qui distillent, d'y faire beaucoup d'attention; elle est très-importante par rapport au grand commerce, que l'on fait de cette marchandise.

Recette pour six pintes d'eau d'Anis.

Mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis, une livre & un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le sirop, & quand votre sucre sera fondu, vous mettrez cinq demi-septier d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos esprits dans le sirop, & passerez le tout à la chausse; & votre liqueur étant clarifiée, elle sera faite.

L'Esprit d'Anis.

L'esprit d'anis est très commode pour une infinité de Débitans. Le Distillateur, très souvent, est obligé d'en faire, ou pour dire mieux, de l'esprit de vin à l'anis, pour la commodité des Débitans, qui veulent faire de l'eau d'anis, sans avoir la peine de distiller ni de faire infuser; c'est donc pour ceux qui ne sçavent pas distiller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des Débitans qui avec une pinte d'esprit d'anis font dix pintes de cette liqueur; d'autres douze, d'autres quinze,

d'autres enfin en font jusqu'à vingt, en le mêlant avec de l'eau-de-vie blanche, autant qu'il en faut pour le dégré de force, que chacun d'eux veut donner à sa liqueur: mais cependant pour qu'elle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fournisse assez pour couvrir tout, & que ces quantités ci dessus de liqueur, sentent suffisamment le fruit; il n'est question pour cela, que d'un peu de raisonnement, qui n'est qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter: s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis, liqueur finie, il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'esprit destinée à faire vingt pintes d'eau d'anis.

Ainsi pour faire de l'esprit d'anis, il faut mettre dans l'Alambic de l'eau-de-vie & de l'anis, à proportion de ce que vous en voudrez tirer; & mettre aussi dans ledit Alambic de l'eau, à proportion de la quantité d'anis, que vous y aurez mis; afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbitte, lorsque vos esprits sortiront de l'Alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'Alambic avec la recette ci-dessus, ou qu'on n'y en met pas la quantité qu'on en doit mettre. C'est que tout étant esprit, on s'expose à faire brûler sa marchandise; ou quand les esprits sont éle-

vées, l'anis brûle au fond, donne le goût de feu aux eſprits diſtillés, & donne un très-mauvais goût à l'Alambic, qu'on auroit par la ſuite une peine infinie à faire perdre.

Votre Alambic ainſi garni, vous diſtillerez le tout à un feu ordinaire, & prendrez garde de ne point tirer de phlegme; & quand vous en aurez tiré ce que vous jugerez à propos, vous le garderez, ou pour votre beſoin, ou pour votre commerce.

Recette.

Pour qu'une pinte d'eſprit d'anis rende dix pintes de liqueurs, vous mettrez dans votre Alambic cinq onces d'anis, avec une pinte & demie d'eau-de-vie, & une pinte d'eau; vous obſerverez de ne pas tirer de phlegmes, parce qu'infailliblement vos eſprits blanchiroient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez ſept onces & demie d'anis, que vous ferez diſtiller avec la même quantité d'eau-de-vie, que dans la recette précédente, & ajoûterez ſeulement à l'eau, qu'il faut dans la premiére une chopine pour cette ſeconde.

Pour que l'eſprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces

d'anis, que vous diſtillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie, que nous avons fixée pour les deux premiéres; & ajoûterez encore, pour cette troiſiéme recette, une chopine d'eau de plus, que la quantité dite pour la ſeconde recette.

CHAPITRE LIX

DU FENOUIL.

LA ſemence, ou graine de fenouil, eſt aſſez ſemblable à celle de l'anis, avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie, ce qui fait qu'on confond aſſez ſouvent le fenouil & l'anis, & même on vend à Paris cette graine, pour celle de l'anis, quand on crie l'anis verd. Il y a du fenouil, dont la ſemence eſt amere, telle eſt celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre eſpéce de fenouil, dont la graine eſt douce, mais c'eſt toute la différence qu'il y ait entre elles; car d'ailleurs, elles ſont parfaitement ſemblables. Les Diſtillateurs font de la ſemence de fenouil, un fort grand uſage: elle a les mêmes vertus, & les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Diſtillateurs, pour peu qu'ils ſoient connoiſſeurs, ſçavent diſcerner ces deux ſemences, & ne s'y trompent pas. Le fenouil a tou-

jours un goût tant soit peu sauvage, & plus sec que l'anis, ce n'est pas que ce goût sauvage ôte quelque chose à la bonté,& au mérite de la liqueur, tant s'en faut, ce goût même la rend plus agréable, ainsi que nous le dirons après : elle est la base de l'eau de fenouillette, & entre aussi dans ucoup de liqueurs compliquées.

Pour faire l'eau de Fenouillette.

L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connoisseurs,qui sçachent véritablement la distinguer : celle-ci a un petit goût sec & sauvage, qui ne déplaît pas : elle a passé dans ses jours de mode pour une des meilleures liqueurs : ce goût anisé & sauvage fait une espece de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqneur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus estimée ; & qui se soutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître, & la bien choisir ; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée, & plus canellée que celle de l'anis : la meilleure est celle qui est la plus blanche : la jaune ne vaut rien ; la bonne est d'un jaune pâle : celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a

souffert sur la plante ; elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, & souvent a un mauvais goût.

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, si vous voulez le piler, son goût se développera mieux, & son parfum sera plus considérable. Vous garnirez ainsi votre Alambic ; vous mettrez votre fenouil, pilé comme nous avons dit, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, en quantité raisonnable : ensuite mettrez votre Alambic, ainsi garni, sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs, c'est-à-dire, sans y laisser les phlegmes, parce que le fenouil est de toutes les graines, celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mettrez votre esprit-de-vin distillé dans ce syrop, remuèrez bien le tout, pour le mêler, & le passerez à la chausse.

C'est ainsi que se fait l'eau de fenouillette : & comme tout est essentiel dans ce Chapitre, nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonstance, s'ils veulent la bien faire.

Recette pour ſix pintes d'eau de Fenouillette.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, une livre de ſucre, deux onces de fenouil, vous mettrex le tout dans l'Alambic, & mettrez avec une chopine d'eau; & vous prendrez, pour faire le ſyrop, avec la quantité ſuſdite de ſucre, trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité en liqueur double.

Pour ſix pintes d'eau de fenouil double, vous mettrez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus, & un tiers d'eau de moins, c'eſt-à-dire, deux pintes pour votre ſyrop, avec trois livres de ſucre, au lieu d'une livre & trois pintes d'eau, comme à la recette ci-deſſus.

Recette pour pareille quantité en liquenr fine & ſeche.

Vous paſſerez toute l'eau-de-vie à l'Alambic, ainſi qu'à la ſeconde recette: vous mettrez trois onces de fenouil, deux pintes d'eau, une livre & demie de ſucre, pour faire le ſyrop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur, pour la fenouillette de l'Iſle de Ré, vous n'aurez qu'à ajoûter du macis à votre recette

cette double, ou à celle-ci; c'est précisément la seule différence qu'il y ait de celle-là, à celle qui se fabrique à Paris.

CHAPITRE LX.

De la Coriandre.

LA graine de Coriandre est ronde, elle est d'un mauvais goût, quand elle est fraîche; mais elle devient très-douce, & d'un goût agréable en vieillissant, & quand elle est desséchée: on ne se sert dans la distillation que de graine de Coriandre séche: elle est stomachale & cordiale, bonne pour les maladies occasionnées par les vents: on en fait le même usage que de toutes les autres graines: on en tire des esprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de Coriandre: on en tire aussi pour plusieurs autres liqueurs: elle entre dans les recettes compliquées, dans l'eau de mélisse, & autres eaux d'odeur; mais elle est aussi de toutes les graines, ou semence qu'employe le Distillateur, la plus ingrate pour la quintessence, & je ne crois pas qu'on en puisse tirer.

Pour faire l'eau de Coriandre.

Pour bien faire l'eau de coriandre, il

faut bien choiſir cette graine. Voici à quelle marque on peut diſtinguer celle, qui eſt la meilleure. Il faut qu'elle ſoit d'un blanc jaune, comme elle eſt dans ſa nouveauté, ou même un peu rouſſe : ſi elle eſt d'un roux foncé, elle eſt trop vieille : ſi elle eſt griſâtre, c'eſt une marque qu'elle a ſouffert ſur la plante : & pour ſe tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher ſi elle eſt douce & de bonne odeur ; vous pouvez l'employer hardiment, & en toute ſûreté. Cette graine eſt trop légere, pour juger de ſa bonté par ſa péſanteur : elle n'a aucune ſubſtance huileuſe, comme les autres graines ; auſſi elle ſe clarifie facilement, & on ne riſque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine eſt creuſe & très-légere ; il faut néceſſairement la piler pour l'employer, afin de développer ſon parfum. Cette graine, au défaut de ſubſtance quinteſſencieuſe, a beaucoup d'eſprits volatils, qui montent dans la diſtillation avec les premiers eſprits, lorſque la coriandre a été pilée. Vous éviterez, quand vous la diſtillerez, de tirer des phlegmes : vous la mettrez, comme les autres graines, dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout, ſuivant les recettes, que nous en allons donner : & quand vous aurez fait fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, qui eſt le ſyrop ordinaire, vous ver-

ferez vos eſprits dans ce ſyrop, les mêlerez bien enſemble, le ſyrop & les eſprits, en les remuant, & paſſerez enſuite ce mêlange à la chauſſe.

La recette maintenant va regler les qnantités de chaque choſe, qui entre dans cette liqueur.

Recette pour ſix pintes d'eau de Coriandre.

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre, une livre de ſucre, & trois pintes & demi ſeptier d'eau; vous diſtillerez le tout ſur un feu moderé.

Si vous faites du plus commun, vous ne diſtillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & reſerverez l'autre tiers, pour mettre avec les eſprits dans le ſyrop.

Si vous voulez faire du fin & ſec, ou du double & moëlleux, vous ferez une diviſion de recette, en même proportion que celles que nous avons données à l'eau de Fenouillette.

CHAPITRE LXI.

De l'Angelique.

Les diſtillateurs employent toute cette plante; mais c'eſt ſur tout de la graine qu'ils font le plus d'uſage. Cette graine a

la figure d'un croissant; elle est platte & un peu blanche, très-légère, mais beaucoup moins que celle de la coriandre huilleuse, & qui par conséquent rend assez de quintessence. La graine est de toute la plante, la partie dont on tire le meilleur parti; elle rassemble en elle tout le parfum de la plante entiere, & le sien d'autre part; & rend aussi plus en esprits, que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, & l'employent tout entier, parce la tige, la racine, les branches & les feuilles, ont à peu de chose près le même goût.

Quoique le Distillateur puisse se servir de toute la plante, il n'employe gueres que la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine, avant que de l'employer pour développer son parfum; elle abonde plus en goût & en odeur, que toute autre graine, elle foisonne aussi beaucoup. Ce seroit en un mot, la meilleure des graines à employer, si elle n'étoit pas si chere.

Pour faire l'eau d'Angélique.

Quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année, qui est tous les signes de bonté, décrite plus haute; vous la mâcherez pour en juger au goût: l'odorat même vous instruira assez de

ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'Angélique, vous la pilerez & la mettrez dans l'Alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine, ainsi préparée par la trituration monteront assez vîte. Ainsi c'est à vous de faire attention au phlegme, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique, vous les mettrez dans le sirop que vous aurez soin de faire pendant que l'Alambic sera sur le feu, en faisant fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, & remuerez le tout pour le mêler avec ce sirop: Ensuite vous passerez ce mélange à la Chausse; & si c'est en commun que vous travaillez, pour quelque liqueur de bas prix, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & mêlerez ensemble le sirop, le tiers d'eau-de-vie reservé, & les esprits d'angelique distillés, que vous passerez comme il est dit plus haut à la Chausse; & quand ces mélanges seront clarifiés votre liqueur sera faite. Vous pourrez vous servir de cette derniere observation pour toutes les liqueurs communes, faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il est possible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique est toujours plus blan-

che que jaune ; & plus elle eſt blanche, & meilleure elle eſt. Celle qui eſt vieille tire ſur le roux, celle qui a ſouffert ſur la plante a ordinairement une couleur qui tire ſur le noir : faites attention à toutes ces circonſtances.

Il nous reſte une petite remarque à faire. C'eſt que lorſque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la racine de cette plante, il faut prendre garde ſi la graine eſt mûre ; & ſi elle eſt dans ſa parfaite maturité, le reſte de la plante ſera bon à employer auſſi.

Recette pour environ ſix pintes d'eau d'Angélique.

Prenez une once d'Angélique, que vous pillerez bien, faites diſtiller avec cette Angéliqne, ainſi préparée trois pintes & chopine d'eau-de-vie, mettez pour faire le ſirop une livre de ſucre, que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine, & ſéche, ou double & moëlleuſe, nous vous renvoyons au Chapitre cinquante-neuviéme de l'eau de Fenouillette.



CHAPITRE LXII.

Du Genievre.

POUR faire de l'eau-de-vie du Genievre, il faut écraser le grain, le mettre dans un vaisseau où il puisse fermenter : au bout de quelques jours, il fermentra & acquerera une qualité spiritueuse & vineuse ; quand vous vous appercevrez que votre Geniévre aura acquis par la fermentation assez de force, vous le passerez à la Chaudiére ; & vous tirerez de l'eau-de-vie de Geniêvre ; vous pourrez, si vous le voulez, faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour-lors le marc à la presse, & vous en exprimerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudiére ou dans un alambic, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient ; au lieu qu'il arrive ordinairement, lorsqu'on met le marc dans la chaudiére, que la chaleur l'enleve, le fait monter au chapiteau, le tuyau s'engorgent, & on risque de mettre le feu, & le jus n'expose jamais à de semblables inconvéniens. Mais si vous mettez le marc dans la chaudiére, ménagez bien votre feu, parceque ce grain est fort sujet à monter, & je ne répondrois pas de ce qu'il en pourroit arriver.

Comment on fait de l'eau de Geniévre en liqueur.

Pour faire l'eau de Geniévre en liqueur, vous pillerez une certaine quantité de bayes de geniévre, selon qu'il sera porté par vos recettes ; vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut observer que quand on distille du geniévre, il faut mettre dans l'Alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines. Pour imbiber à fond les bayes de Geniévre, & donner aux esprits la facilité de sortir, sans que le Geniévre s'attache au fond de la cucurbitte.

Et comme le Geniévre est fort sujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand soin de votre Alambic, & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte, comme nous l'avons fait voir dans nos Chapitres des accidents qui peuvent arriver en distillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le sirop : si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez, que les deux tiers de votre eau-de-vie, comme nous avons dit aux Chapi-

tres précédens ; & mêlerez le tiers réservé & non distillé, avec le sirop & les deux tiers distillés, & passerez le mélange à la Chausse ; quand il sera clair votre liqueur sera faite.

Pour bien choisir le genièvre, il faut toujours faire attention s'il est nouveau ; vous le connoîtrez facilement à ces marques. Il faut, que les bayes de geniévre soit rondes, bien pleines, & bien noires : car si elles sont séches & ridées, elles ne valent plus rien. Comme ce fruit est fort sujet à s'échauffer, il faut sentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a fermenté, & ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connoît encore mieux, par une certaine moisissure qui paroît sur le grain ; & dans le geniévre, que vous acheterez, si vous trouvez des grains secs, le geniévre n'est pas nouveau.

Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le geniévre ; & s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour sûr, qu'il n'est pas nouveau ; & il est d'ailleurs rare, que le geniévre n'ait un goût aigre, & échauffé, quand il est vieux.

Une remarque essentielle à faire sur cette graine, c'est qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quintessencieuse, ce qui est sans contredit la meilleure partie de son parfum ; cette partie est difficile à extraire.

En général, le geniévre des montagnes eſt toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider ſur ſa qualité, que tout ce que nous en pourrions dire.

Recette pour ſix pintes d'eau de Geniêvre, liqueur ſimple.

Pour faire ſix pintes d'eau de geniêvre, en liqueur ſimple, vous pilerez un demi litron de bayes de geniévre, que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre Alambic : vous prendrez une livre & un quart de ſucre, & trois pintes & demie d'eau, pour faire le ſyrop.

Recette pour pareille quantité en eau double.

Pour faire la même quantité en eau, ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, trois livres de ſucre, deux pintes & demi-ſeptier d'eau, pour le ſyrop, & augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie, pour la même quantité en liqueur ſéche, il faut ſuivre la recette du fenouil, quant au ſyrop & à l'eau-de-vie, & mettre un demi-litron de geniévre.

CHAPITRE LXIII.

DU CÉLERY.

Pour faire l'eau de Célery.

PRenez de la graine de celery, qui soit fraîche, nouvelle, & de bon goût. Pour la choisir bien, prenez la plus grise, la plus pésante, & celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en est altéré, elle n'est pas propre à la distillation : comme elle est d'un goût fort, & qui se communique aisément, il en faut très-peu mettre, parce que si la liqueur étoit forcée en graine, elle ne vaudroit rien: vous n'en mettrez donc que la quantité portée dans la recette. Quand vous l'aurez choisie, ainsi que nous venons de dire, vous la pilerez, vous la mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & ferez distiller votre recette à un feu ordinaire & moderé : vous prendrez garde de tirer des phlegmes, si vous voulez, que votre liqueur soit délicate. Quand vous aurez distillé vos esprits au célery, vous les mêlerez avec le syrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre, que vous aurez fait fondre dans de l'eau fraîche; & le mêlan-

ge étant bien fait, vous passerez votre liqueur; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Cette liqueur n'est pas aussi bonne, quand on la boit dans sa nouveauté, que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire : ainsi je conseille à ceux qui aiment cette liqueur, de la mettre dans des bouteilles bien cachetées, & de l'oublier jusqu'à ce tems-là. Ceux qui aiment cette liqueur, pourront en faire assez, pour en avoir toujours de la vieille, quand ils en feront de nouvelles : & ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque, verront la vérité de ce que j'avance à ce sujet.

Recette pour environ six pintes d'eau de Céleri commune.

Vous pilerez deux gros de graine de célery, que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes d'eau-de-vie, une livres de sucre, & trois pintes d'eau, pour faire le syrop.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, fine & séche.

Sur quatre pintes d'eau-de-vie, vous mettrez deux pintes d'eau, deux livres & demie de sucre, & trois gros de graine de célery pilés.

CHAPITRE LXIV.

Du Persil.

La graine du persil, dont les Distillateurs font usage pour l'eau de persico, est une semence menue, arrondie, canelée sur le dos, d'un goût aromatique & piquant. Elle entre dans le Vespètre, dans la recette de l'eau des sept graines, & dans plusieurs autres recettes. Elle est la base de l'eau de persico, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Eau de Persico.

Quand vous aurez choisi la graine de persil, qui soit fraîche, & qui ait le goût de la plante (car elle seroit vieille, ou gâtée, si elle avoit un goût étranger) vous la pilerez, & la mettrez dans votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; ainsi qu'il sera dit dans la recette. Vous distillerez cette recette à un feu tempéré ; quand vos esprits seront distillés, vous les verserez dans un syrop, qui se fera avec du sucre fondu, dans de l'eau fraîche, ainsi qu'il se fait ordinairement, & passerez le tout à la chausse ; quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau de Perſico.

Mettez trois pintes & chopine d'eau-de-vie dans votre Alambic, & une demie once de graine de perſil pilée ; & pour le ſyrop, une livre de ſucre, & trois pintes & demie d'eau.

CHAPITRE LXV.

Eau des sept Graines.

L'Eau des ſept graines eſt compoſée d'une partie de celles que nous avons définies ci-deſſus ; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, & de trois autres graines, dont nous parlerons au ratafia de Veſpètro, auxquelles vous pourrez ajoûter l'anette.

L'Anette.

L'anette eſt la graine d'une plante appellée l'anet. Ses ſemences ſont ovales, applaties & canellées ſur le dos, d'une odeur forte, d'un goût piquant & aromatique : elle ſert aux Diſtillateurs dans pluſieurs liqueurs, comme l'eau des ſept graines, dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Venus, dans le ratafia de Veſpètro, & on en tire des quin-

teſſences, comme de tous les autres graines.

Pour faire l'eau des ſept graines.

Vous prendrez de toutes les graines ſuſdites, les quantités portées par vos recettes, que vous choiſirez, ſuivant les inſtructions que nous avons données de la bonté de chacune, dans les Chapitres qui en traitent. Votre choix fait, vous pilerez vos graines, car il eſt toujours meilleur de les piler, tout ſe développe mieux quand elles le ſont : les eſprits ont une iſſue plus facile, & le goût des matiéres, qui entre dans les recettes, ſe communique plus facilement aux eſprits de l'eau-de-vie. Quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, & le double d'eau, de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines, au geniévre près, à cauſe des quantités, & de la différence des graines. Votre Alambic étant ainſi garni, vous le pôſerez ſur un feu modéré : il ne faut pas tirer de phlegme, ſi vous voulez que votre liqueur ſoit délicate.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand le ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſyrop, le paſſerez à la chauſſe : & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

L'eau des sept graines est infiniment supérieure au ratafia de Vespétro, quoique ce soit les mêmes choses, en même ou différente quantité: mais l'une est l'ouvrage de la distillation, l'autre n'est qu'une infusion. La distillation lui donne du brillant, & ne tire que ce qu'il y a de plus fin; au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelques mauvais retour. On perd doublement aux infusions: premiérement, pour le goût, qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées: enfin sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible; & d'ailleurs, l'eau-de-vie qui a imbibé les graines.

Recette pour six pintes d'eau des sept Graines.

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demi once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demi once de carvi, demi once de chervi; vous pourrez y ajoûter demi once d'anette & de docus, trois demi-septier d'eau dans l'Alambic; & ferez fondre, pour faire le syrop, une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXVI.

Du Caffé.

Le caffé est un grain, ou le fruit d'un Arbre, qu'on ne trouve pas en Europe. Le caffé, qui nous vient du Levant, est le meilleur & le plus estimé : il est verd, plus pésant, & de meilleur goût. Il y a plusieurs espéces de caffé, différentes en grosseur, couleur & goût. Le caffé, qu'on appelle le mocha, tient à Paris le premier rang : quelque bon qu'il soit, il n'est cependant pas comparable au caffé du Levant. Il y a le caffé de la Martinique, qui passe pour la meilleure espéce de tous les caffés. Sa couleur est d'un gris cendré : ses grains sont petits. Après celui là, nous avons le caffé Bourbon, c'est la plus belle espéce de tous les caffés, & celui que toutes sortes de personnes jugeroient le meilleur à l'apparence : il est le plus menu de tous, & d'une couleur verte, paroît toujours frais : il a enfin l'apparence plus séduisante que le mocha ; les connoisseurs s'y trompent eux mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le distinguer : c'est que dans le mocha, il se rencontre assez ordinairement des grains écor-

nés, & que le caffé est d'une couleur blanche, tirant sur le jaune : mais le caffé Bourbon est toujours plus verd, & ses grains toujours entiers. Il y a encore une marque, qui ne trompe gueres sur le caffé de mocha, c'est qu'il vient dans des balles, couvertes d'une espéce de natte, faite avec des feuilles de palmier; c'est le seul qu'on voye arriver avec cet ambalage : on le connoît encore en le brûlant, il s'enfle moins que les autres, & sé tient presque au même état; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce sillon, qui semble le partager en deux parts. A toutes ces marques, il est presque impossible de s'y méprendre, & sur-tout à la derniere, qui n'est pas impraticable, puisque les marchands vous permettent de tirer d'une poche, ou sac, & du milieu même du caffé, pour le brûler & l'éprouver : & quand vous auriez pû vous tromper à toutes les marques ci-dessus, vous ne vous tromperiez pas au goût & à l'odeur en le brûlant, & cette épreuve vous fera connoître s'il est vert, ou mariné, & s'il n'a pas d'autres mauvais goût. Le caffé de S. Domingue, est le caffé commun. Nous en avons de plusieurs autres espéces communes. Il y a encore une espéce de caffé, qu'on appelle le caffé de Javac; celui-là, & celui de S. Domingue, sont gros, & d'un prix commun. Le plus grand usage

qu'on en fasse, est de le faire rôtir, de le moudre; & de cette poudre de caffé, on fait une infusion, ou teinture, dont on fait à présent usage par-tout. Les Distillateurs en tirent les esprits & la quintessence, & en font une liqueur, appellé l'eau de caffé, parce que ce grain en est la base; & c'est de cette eau dont nous allons parler, & donner les recettes.

Eau de Caffé.

Pour faire de bonne eau de caffé, il faut employer le caffé du Levant, ou celui de mocha. Quand vous l'aurez bien choisi, sur ce que nous venons d'en dire, vous le brûlerez, comme si vous vouliez faire la teinture de caffé, & en mettrez dans l'Alambic la quantité, qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les esprits: ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour faire un syrop à l'ordinaire; & quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits, que vous aurez tiré, les mêlerez bien avec le syrop; & quand le syrop & les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez ce mêlange à la chausse; & quand il sera clair, la liqueur sera faite, & on pourra la vendre sur le champ. La nouveauté dans cette liqueur est bonne, & la vieillesse n'y ajoûte rien.

Recette pour six pintes d'eau de Caffé.

Vous employerez une once de caffé rôti & moulu, trois pintes & demi-feptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'Alambic, avec la recette ci-deffus; & prendrez, pour faire le fyrop, une livre un quart de fucre, & trois pintes & demi-féptier d'eau.

Recette pour six pintes d'eau de Caffé, fine & féche.

Vous employerez, pour faire cette liqueur fine & féche, une once & demie de caffé rôti & moulu, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic. Pour faire le fyrop, vous prendrez quatre livres de fucre, que vous ferez fondre dans deux pintes & demi-feptier d'eau, & même prefque chopine: ayez foin de diftiller ces deux recettes à un feu tempéré; car le caffé eft fort fujet à monter: on courroit rifque, fans cette précaution, & celle de mettre de l'eau dans l'Alambic, de faire engorger le chapiteau, & de brûler les endroits ou l'on diftilleroit.

CHAPITRE LXVII.

Du Chocolat.

LE Chocolat est une confection, ou breuvage, composé de plusieurs drogues, broyées & mises en pâte avec de l'eau de fleurs d'orange, qui en fait des tablettes brunes, qu'on pulvérise & qu'on délaye dans l'eau bouillante. Philippe-Sylvestre Dufour, Marchand de Lyon, dans son traité du Thé, du Caffé, du Chocolat, a ramassé tout ce que tous les Auteurs on dit du Chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues, ou matiéres qui entrent dans le Chocolat. Les seules, que nous employons, sont le cacao & la vanille. C'est de la vanille sur-tout dont nous avons besoin pour l'eau de chocolat, dont nous allons donner la recette dans ce Chapitre.

Cette liqueur a tenu à sa naissance le premier rang parmi les liqueurs chaudes; le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compose le chocolat, est sur-tout la vanille & le cacao, ce sont ces deux fruits, qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat. Il semble, qu'il seroit plus à propos d'employer le chocolat même,

puisque dans sa composition se trouvent la canelle, & d'autresdrogues très-cordiales: mais l'expérience a démontré, que cette façon étoit impraticable. C'est donc au cacao, & à la vanille seule, qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'une & l'autre, comme si vous vouliez faire du chocolat: vous broyerez ensuite le cacao seulement, & laisserez la vanille sans la piler: vous les mettrez ensemble dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie: vous les distillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de phlelgmes. Quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un syrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche: vous passerez la liqueur à la chausse; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour faire l'eau de Chocolat simple.

Prenez deux onces de cacao, deux gros de vanille, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, & deux pintes trois demi-septier d'eau.

Recette pour la même liqueur double.

Prenez une once & demie de cacao, trois gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, & deux pintes & chopine d'eau, pour le syrop.

CHAPITRE LXVIII.

Des Liqueurs compliquées.

APrès avoir donné jusqu'ici nos recettes simples en fruits, fleurs, aromates, vulnéraires, épices, fruits à écorces, graines, nous passons aux liqueurs de recettes compliquées. Nous appellons liqueurs compliquées, les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs, fruits, graines, ou épices, qui en soient la base.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, & demandent aussi une conduite différente. C'est le goût du Distillateur qui les dirige sur celui du Public.

L'Eau d'Or.

Cette liqueur est connue depuis longtems. Il semble, que la recette en devroit être invariable : cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font de fruits : d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'or, je prend le citron dans sa maturité, avec toutes les qualités

décrites ci-dessus, de la canelle choisie : & pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, selon la quantité que nous prescrirons dans la recette. Vous couperez les zestes du citron, comme nous l'avons dit, c'est-à-dire, de façon que vous n'enleviez, que la partie quintessencieuse, sans couper du blanc, & sans laisser du jaune, s il est possible. Vous pilerez la canelle & la coriandre; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans votre Alambic, garni de la recette ci-dessus, avec les zestes de l'eau & de l'eau-de-vie; & votre Alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu tempéré, & vous tirerez vos esprits avec un peu de phlegme, à cause de la canelle, dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les phlegmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits aussitôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre syrop pendant le tirage: ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le syrop; & après, vous y verserez doucement du caramel, comme il est dit dans le Chapitre sur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mêlange votre caramel, jusqu'à ce que l'œil vous ait assûré, que vous avez attrapé le vrai point : vous la passerez ensuite à la chausse; & quand votre liqueur sera claire,

claire, elle sera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chausse, où vous auriez fait passer auparavant de l'escubac, il faut mêler celle qui y aura passé, avec celle, qui n'y aura pas passé, & votre couleur d'or sera parfaite. Il faut y mettre ensuite autant de feuilles d'or, que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur: vous agiterez la bouteille, jusqu'à ce que les feuilles d'or soit assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille, ou l'aîle d'un moucheron : ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille, que vous remplirez.

Recette pour six pintes d'eau d'or.

Prenez trois citrons ordinaires, un gros de coriandre, deux gros de canelle, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, trois pintes & demi septier d'eau, avec une livre & un quart de sucre, pour faire le syrop, & une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, avec vos recettes ci-dessus, pour qu'elles ne brûlent pas, & tirerez un peu de phlegme, ainsi que nous avons dit.

CHAPITRE LXIX.

De l'Eau d'Argent.

La plûpart des Distillateurs employent la même recette pour l'eau d'or, & pour l'eau d'argent : mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prend du citron ; mais au lieu de coriandre & de canelle, j'employe le girofle & la graine d'angélique, pilés ensemble, & la liqueur, comme il est facile de juger, se trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu, que pour l'eau d'or : & quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver de plus beau sucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans ce syrop, & passerez le mêlange à la chausse ; & quand la liqueur sera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent ; & vous ferez pour cela, comme nous avons dit au Chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agiterez de même dans une petite bouteille, où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviserez en chaque bouteille, par portion égale, que vous rem-

plirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matiéres qui composent cette liqueur.

Recette pour six pintes d'Eau d'Argent.

Vous prendrez les zestes de trois citrons ordinaires, un gros d'angélique, pilée avec huit clous de girofle, que vous mettrez dans l'Alambic, avec trois pintes & demi septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau.

Pour le syrop, vous prendrez trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre de sucre, le plus fin qu'il sera possible de trouver. Il faut encore observer qu'il faut tirer, pour cette liqueur, un peu de phlegme, à cause du girofle, si l'on veut, que le goût de cette épice se sente dans la liqueur.

CHAPITRE LXX.

De l'eau d'Abricot, de l'eau de Noyaux, & les qualités des Amandes propres à la faire.

L'Eau d'abricot est fort estimée, & la façon de la faire est fort simple, & très-facile. C'est une espéce de ratafia : le fruit ne passe point à l'Alambic : on se sert de l'eau-devie tout simplement; on pour-

roit bien ſe ſervir de l'eſprit-de-vin ; mais cela n'eſt pas abſolument néceſſaire , il eſt même inutile , à moins que ce travail ne ſoit commandé.

L'eau d'abricot ſe fait avec le ſyrop d'abricot confit : lorſque l'on tire les abricots confits de leur ſyrop , pour les faire ſécher, on a ſoin de prendre tout de ſuite le ſyrop , ſans mélange d'autres : vous en mettez une partie dans de l eau fraîche , ou la quantité que vous jugés à propos , ſelon la force , que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce ſyrop eſt bien mêlé avec l'eau , vous y mettrez de l'eau - de - vie ; afin que cette liqueur ſoit plus agréable , & pour relever le goût de l'abricot, qui eſt aſſez fade par lui-même , vous pilerez quelques amandes d'abricots , ou de pêches ; & au défaut de celles-là , vous pourrez employer des amandes ameres : il faut les piler à ſec , ſans y mettre d'eau ; & quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans la liqueur. Il faut obſerver qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le ſyrop d'abricot , avant que votre eau-de-vie y ſoit ; car la liqueur pourroit ſe blanchir, & auroit de la peine à ſe clarifier: il ne faut donc les y mettre, que lorſque vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut auſſi le colorer avec un peu de caramel , mais beaucoup moins que l'eau d'or.

Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer, que quand elle sera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes seront dans le syrop, vous la passerez à la chausse; & lorsqu'elle sera claire fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le tems de se faire, s'il s'en fait: mais cette liqueur dépose ordinairement; & quand vous l'aurez laissé reposer quelque tems, si elle a déposé, vous la soutirerez, & remettrez votre liqueur, ainsi clarifiée, dans d'autres bouteilles.

L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise, ou de prune: mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser: d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas; s'ils le sont trop, ils se fondent en huile; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étoient pas murs, ils se gâtent, & en les pilants, il gâtent les autres, & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur, est d'employer des amandes ameres, que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées: vous ôterez celles, qui pourroient être gâtées; car une amande gâtée

donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes viellles la font sentir, & lui donne le goût d'huile : vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du syrop d'orgeat.

Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parce que si vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier.

Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mettrez dans ce syrop l'eau-de vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre se pénétre bien : ensuite vous mettrez dans ce mélange vos amandes pilées, pour passer ensuite le tout à une grande Chausse.

Observez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans le syrop avant d'y mettre les amandes : parce que si vous mettiez les amandes dans le syrop, avant que l'eau-de-vie y eut été mise, infailliblement elles feroient le lait, ce qui empêcheroit entierement la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la disposition par le pilon de se tourner en huile, & l'autre n'étant pas si échauffée, conservant son lait, on donneroit tout d'un coup à l'eau de noyau, toutes les mauvaises qualités de

nébuleuse & d'huileuse, contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir nos Lecteurs.

Enfin quand votre liqueur sera faite, ainsi que nous venons de le dire, vous la ferez passer à une grande Chausse, & quand elle sera claire votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la distillation, & si on se sert des amandes améres d'amandier, elle n'a pas besoin non plus d'infusion ; elle prend autant de goût de fruit, qu'il lui en faut, en passant à la Chausse sur les amandes pilées.

Si on veut distiller les amandes pour cette liqueur, elle a un goût d'huile détestable : si vous faites infuser vos amandes, elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

Recette de l'eau de Noyau.

Pour vingt pintes de cette liqueur, prenez dix pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, dix pintes d'eau, & une livre d'amandes améres.

Recette pour l'eau d'Abricot.

Cette recette n'est pas bornée. Le goût & le profit qu'on y peut faire, sont les seules régles, que nous donnons aux Distillateurs pour la Fabrique de cette liqueur.

Je suppose pour faire du bon, qu'on

veuille faire d'une livre de ſyrop, deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de ſyrop dans une pinte, dont vous remplirez le reſte d'eau. Vous y ajoûterez encore un poiſſon d'eau, avec lequel vous rinſerez la pinte; & après, vous meſurerez une pinte d'eau de-vie, que vous mettrez dans le ſyrop, avec huit amandes ou noyaux pilées; & lorſque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer ou attendre que votre liqueur ait dépoſé; & quand vous l'aurez ſoutirée, vous la colorerez, & pourrez encore la paſſer à la Chauſſe, ſi elle n'étoit pas aſſez clair.

CHAPITRE LXXI.

De l'Eau de Mille-Fleurs.

L'EAU de mille-fleurs étoit autrefois en grand renom. Lorſque l'ambre étoit en uſage, car l'ambre étoit la baſe de cette liqueur; & les Parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de Chypre & de Mille-fleurs aux eſprits-de vin, avec l'ambre, comme autrefois; & je crois, qu'ils font encore mieux.

Les Diſtillateurs Liqueuriſtes, ne peuvent pas faire de même, ils ont aboli totalement l'ambre, pour la rapprocher de ſa premie-

re recette, il faut donc choisir quelque chose qui ne soit point l'ambre, & qui pourtant ait un goût musqué.

Voici ce que je pense qu'on peut employer de mieux; il faut prendre du citron de Portugal, parce qu'il a plus de parfum que toutes les autres especes.

Vous prendrez ensuite du macis, qui est l'épice la plus musquée & la plus douce de toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré & aromatique; vous choisirez donc le citron, le macis & l'angélique, selon les qualités, que nous avons dites.

C'est le choix, que j'ai jugé le plus analogue à la recette de l'eau de mille-fleurs; & tout le monde sçaura, que si cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle sera toujours une alliage des plus agréables, & que ce parfum, qui est ambré, en a tout l'agrément sans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériser l'angélique & le macis dans un mortier, & couper les zestes du citron de la même façon qui est dit dans le Chapitre du citron quarante-un, & mettrez vos zestes dans l'Alambic, avec l'angélique & le macis; vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie; vous ferez un feu ordinaire, & mettrez votre Alambic dessus, & tirerez vos esprits sans phlegme. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau

fraîche ; mais vous n'employerez pas tant d'eau pour ce ſyrop, que pour les autres, afin que la couleur, que vous mettrez n'affoibliſſe pas votre liqueur ; j'aurai ſoin d'en détermi ıer la quantité dans la recette. Lorſque votre ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſyrop, le remuerez. Pour bien mêler les eſprits, & après vous y jetterez votte couleur fortes, ainſi que nous avons dit dans le Chapitre trentiéme; il faut obſerver, qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le ſyrop, avant d'y avoir mis les eſprits ; car elle ſeroit moins belle : mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlez les eſprits, vous les paſſerez à la Chauſſe, & lorſque cette liqueur ſera claire, vous la mettrez en bouteille.

Recette de l'eau de mille-fleurs.

Vous prendrez pour faire cette liqueur, trois citrons moyens, demie once d'angélique, un gros de macis, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic.

Pour le ſyrop, vous prendrez une livre de ſucre, trois pintes d'eau, & un demi-ſeptier d'eau pour faire la couleur.

CHAPITRE LXXII.

Des Eaux Cordiales.

POur bien faire l'eau cordiale, inventée par Coladon de Genêve; il faut prendre des zestes des plus beaux citrons de Portugal, dans leur exacte maturité; il faut, que lesdits citrons soient employés bien frais; vous mettrez double fruit, & distillerez votre recette sur un feu un peu vif, vous ne tirerez point de phlegme. Vous ferez un court syrop, dans lequel vous mettrez très-peu de sucre, afin que votre liqueur soit séche, & mettrez vos esprits lorsqu'ils seront tirés dans le syrop; & le passerez à la Chausse; & aussi tôt que votre liqueur sera faite, vous pourrez la livrer si elle est commandée, ou l'exposer en vente, si vous voulez la vendre: la recette vous dira la quantité de chaque chose, qui entreront dans la composition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On employe du Jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau & le plus frais, qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cé-

dra & quelques grains de coriandre. Vous distillerez les matiéres de la recette : sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le sirop, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés ; & passerez le tout à la Chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Il ne nous reste plus qu'à parler de l'eau cordiale de Montpellier. Les Distillateurs de cette Ville employent pour faire cette liqueur. La Bergamotte, le Macis & quelque clous de girofle. Autrefois ils y mettoient de l'ambre, mais aujourd'hui on l'a supprimé totalement. Quand vous aurez bien choisi le fruit & les épices. Vous couperez les zestes de la Bergamotte, & pilerez les épices ; mettrez le tout ensemble dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, la quantité que nous détermineront dans la recette ; votre alambic ainsi garni ; vous les mettrez sur le feu, & distillerez vos recetres sur un feu ordinaire ; & quand vos esprits seront tirés, vous les mêlerez avec le syrop, que vous aurez eu soin de faire, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le syrop étant fait, vous y mettrez vos esprits distillés ; ferez passer le tout à la Chausse pour le clarifier ; & quand

votre liqueur aura été tirée à clair fin, elle sera faite, & en état d'être livrée sur le champ.

Recette de l'eau Cordiale de Coladon.

Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'Alambic, avec une chopine d'eau, les zestes de six beaux citrons, en tirerez les esprits, ainsi que nous avons dit au Chapitre sur la conduite de cette opération, c'est-à dire à un feu vif. Pour votre syrop, une pinte & chopine d'eau simplement, avec un livre de sucre, & même livre & demie ; & mettrez encore avec ce sucre une demie livre de cassonade, pour engraisser la chausse, afin que votre liqueur passant moins vîte, se clarifie davantage : vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité de sucre portée par la recette ; vous pourrez l'augmenter, ou la diminuer : mais quelque quantité, que vous ayez de liqueur à passer, ne mettez jamais plus de demie livre de cassonade : & comme le goût d'aprésent n'est pas celui des liqueurs séches, vous ferez bien d'augmenter le sucre, c'est à-dire, qu'au lieu d'une livre & demie, vous en pourrez mettre deux livres, & plus.

Recette de l'eau Cordiale de Jasmin.

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & chopine d'eau, dans l'A-

lambic, ſix onces de jaſmin d'Eſpagne; trois goutes de quinteſſence de cedra, deux gros de coriandre; & pour faire le ſyrop, vous prendrez trois pintes d'eau, & une livre & demie de ſucre.

Recette de l'eau Cordiale de Montpellier.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie; vous mettrez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie, dans l'Alambic, avec les zeſtes d'une bergamote, ou vingt-cinq goutes de quinteſſence de ce fruit, deux gros de macis, deux gros de clou de girofle. Pour faire le ſyrop de cette liqueur, vous prendrez trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre un quart de ſucre. Vous pourrez, ſi vous voulez faire toutes ces recettes doubles, en ſuivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'eſprits de fruit & de ſucre, qu'aux préſentes recettes; & ces liqueurs, en liqueurs doubles, ſont excellentes.

CHAPITRE LXXIII.

De l'Eau de Pucelle.

POur faire l'eau de pucelle, vous prendrez du geniévre, le meilleur qu'il ſe pourra trouver, avec de la graine d'angé-

lique ; vous les pilerez, & les mettrez dans la cucurbite de votre Alambic, avec de l'eau & de l'eau de-vie, & mettrez votre Alambic ſur le feu. Il eſt eſſentiel d'y mettre de l'eau, car ces graines pourroient monter au chapiteau, ou ſe brûler au fond de l'Alambic, avant que tous vos eſprits fuſſent tirés, ce qui gâteroit abſolument votre marchandiſe : ce que nous avons fait obſerver dans pluſieurs endroits de ce traité. Vous diſtillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau fraîche, comme on fait ordinairement les ſyrops de toutes ſortes de liqueurs : vous mettrez enſuite vos eſprits dans ce ſyrop, avec un peu d'eau de fleurs d'orange : & le tout étant bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe ; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Cette compoſition, comme on peut juger par l'expoſé, & la recette qui ſuit, ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains ſont tombés dans un grand diſcrédit, ſi à la place du geniévre, on peut trouver quelque alliage de goût, je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode, le moindre changement peut la rajeunir, & la faire reprendre. Voici ſa recette, telle qu'elle a été juſqu'ici.

Recette pour l'eau de Pucelle.

Prenez deux onces de geniévre, une demie once d'angélique, pilés enſemble, & un demi poiſſon de bonne eau de fleurs d'orange, une livre un quart de ſucre, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une chopine d'eau; pour mettre dans l'Alambic, avec la recette.

CHAPITRE LXXIV.

De l'Eau Divine

VOici une de ces liqueurs, qui ont beſoin de leurs noms, pour faire fortune.

La baſe de l'eau divine eſt l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviſer le goût : les uns ſe ſervent de l'eau de fleurs d'orange ſimple : d'autres, d'eau de fleurs d'orange double : & d'autres mettent du Néroly dans l'eſprit-de-vin : d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau, de la même façon, que nous l'avons dit au Chapitre de l'orange; & quand elles ſont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit-de-vin; il n'y a point de quantité déterminée

pour cela : ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines, ou deux mois : après ce tems, ils font leur syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement ; & quand le sucre est fondu, ils versent leur infusion dans ce syrop, après l'avoir séparé des fleurs, en le passant par le tamis : ensuite ils passent le tout à la chausse.

Le Distillateur, au contraire, sans toutes ces préparations, expédie l'opération plus promptement, plus facilement, & d'une meilleure façon, pour la perfection de son ouvrage ; & même, la met en sortant de l'Alambic, en état d'être livrée, & même buë, si le cas l'exige. Il prend de la coriandre & de la muscade, pilées ensemble, qu'il met dans son Alambic, avec de l'eau de fleurs d'oranges ; ou au défaut d'eau de eurs d'orange, il met quelques goutes de Neroly, qu'il ajoûtera à sa recette, avec de l'eau & de l'eau de-vie : il pose ensuite son Alambic, ainsi garni, sur un feu ordinaire, & fait distiller sa recette : quand les esprits sont tirés, il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau, qu'il jugera à propos, selon le dégré de force & d'odeur, qu'il veut donner à sa liqueur : mais pour l'ordinaire, on fait cette liqueur moëlleuse, plutôt que séche : cependant il ne faut pas se figurer, qu'il faille qu'elle soit plûtôt dou-

ce, que féche : moëlleuse, que fine, ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre, à un certain dégré : c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette; il faut la changer, si vous la trouvez, trop commune, ou la rapprocher plus du goût général, si vous croyez, qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine, je le dis aussi pour toutes sortes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes les liqueurs ci-dessus, & celles que je donnerai encore, que pour qu'on ait quelque point fixe, d'après lequel on puisse partir, sans prétendre & astraindre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables, que les regles què nous avons donné pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les Arts un point de conduite, qui est de tous les tems.

Je reviens à notre Chapitre. Vous pourrez changer, diminuer ou augmenter votre recette: mais il faut toujours laisser la fleur d'orange, pour la base de cette liqueur: vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus, à laquelle vous serez maître de changer tout ce qu'il vous plaira, pourvû que l'alliage soit raisonné avec les connoissances ci-dessus : vous pourrez toujours, avec un peu de combinaison, faire quelques choses de bon dans les différentes méthodes, que vous essayerez.

Recette pour l'eau divine en commun.

Vous prendrez, pour faire cette liqueur, ſoixante goutes de Néroly de fleurs d'orange, une once de coriandre, & une petite muſcade; vous diſtillerez ces matieres, avec trois pintes & demi-ſeptier d'au-de-vie, trois pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre un quart de ſucre, pour faire le ſyrop.

Recette pour l'eau divine en liqueur double.

Pour faire cette eau en liqueur double, vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, quatre-vingt dix goutes de Néroly, une once & demie de coriandre, & une muſcade ordinaire, trois livres de ſucre, & deux pintes d'eau, pour faire le ſyrop.

Recette pour faire la même eau, en liqueur fine & ſéche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'Alambic, cent goutes de Néroly, une once & demie de coriandre, une belle muſcade, deux livres de ſucre & deux pintes d'eau : pour l'ordinaire, on fait cette liqueur plus moëlleuſe, que ſéche.

Si vous employez de l'eau de fleurs d'o-

range, au lieu de Néroly, vous en mettrez à proportion de la force, que vous voudrez donner à votre liqueur.

CHAPITRE LXXV.

De l'Eau du Pere André.

L'Eau du Pere André, porte le nom de celui, qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vû les matiéres, qui entrent dans sa composition, est fort bonne. Il est surprenant, qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau est une alliage de fleurs, qui se rencontrent toutes dans la même saison. Ces fleurs sont la rose, la fleur d'orange, & le lys. Il faut, pour faire cette liqueur, une grande attention. On fait une infusion de rose, ou on en distille certaine quantité. On prend des feuilles de rose, en certaine quantité; on les pile, on en exprime le jus: on met ce jus dans l'Alambic, avec des lys & de la fleur d'orange: il faut distiller le tout ensemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs, à grand feu; & lorsque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court syrop, chargé de sucre; & votre syrop étant fait, vous mettrez dedans de l'esprit-de-vin; & après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, & vous

passerez le tout à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Afin que la fleur d'orange n'absorbe point l'odeur de la rose & du lys, vous en prendrez la moitié moins : il faut toujours, que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites, dans les Chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque chose.

Et pour le plus facile, vous pourrez distiller vos recettes à feu nu, en mettant dans votre Alambic une quantité d'eau suffisante, pour que vous en puissiez tirer assez, pour faire votre syrop avec cette eau de fleurs distillées ; sans y mêler d'eau cruë.

Recette pour l'eau du Pere André.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau, pour en tirer environ trois pintes : mettez ensuite dans l'Alambic l'eau d'une demie livre de rose : vous ajoûterez cinquante lys, & deux onces de fleurs d'orange ; & l'eau qui sortira de cette recette, sera assez forte en odeur, pour en faire du fin double.

Pour faire du commun, vous ferez le syrop avec une livre de sucre fondu dans cette eau aux fleurs, avec l'esprit-de-vin de trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie.

Et pour la faire fine avec la même quantité d'eau aux fleurs, vous mettrez quatre livres & demie de sucre, & l'esprit de quatre pintes & demie d'eau-de-vie.

Enfin, pour la faire sèche, vous augmenterez les quantités des fleurs d'un tiers: vous mettrez quatre livres de sucre, & l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes sont extrêmement compliquées. L'Artiste intelligent, avec les matiéres proposées, ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs, en observant de faire un alliage raisonné.

CHAPITRE LXXVI.

De l'Eau a la Be'quille du Pere Barnaba.

L'Auteur de cette liqueur a fait un alliage de canelle, de branches d'angélique, & de racine d'iris: elle n'a d'original que son nom, car la liqueur elle-même n'est pas mauvaise: le nom à peut être plus nuit à cette liqueur, que tout autre chose: en changeant le nom, elle ne déplairoit sûrement pas.

L'iris à un goût ambré, & qui approche de la violette. Pour s'en servir, il faut la

concasser, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, & pilerez la canelle : vous en garnirez votre Alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie : vous distillerez votre recette à petit feu, sans tirer de phlegmes, à cause de la racine d'iris.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez le syrop de votre liqueur, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme il se fait ordinairement, & mettrez vos esprits dans ce syrop, que vous passerez à la chausse; & quand votre liqueur sera parfaitement clarifiée, elle sera faite.

Recette pour faire l'eau à la Béquille du Pere Barnaba.

Prenez deux onces d'angélique, une demi once de canelle, & deux gros de racine d'iris : pilez l'angélique & la canelle, & coupez la racine d'iris en petits morceaux, mettez une chopine d'eau dans l'Alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; & pour faire le syrop, une livre un quart de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Eau de Cedra blanc.

NOus avons déja donné diverſes recettes de l'eau de cédra : mais comme les liqueurs que nous allons donner, à commencer par celle-ci, ſont les liqueurs les plus fines de la diſtillation, nous reprenons l'eau de cédra, pour donner une façon de le faire, ſupérieure à celles, que nous avons données ci deſſus.

Vous choiſirez le cédra, le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez légerement les zeſtes, & les diſtillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire, & prendrez garde de ne pas tirer de phlegmes. Si vous avez des liqueurs de cette eſpéce commandées, hors la ſaiſon de ce fruit, & que vous ſoyez par conſéquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas beſoin de vous en embaraſſer beaucoup, parce qu'au défaut du fruit, vous employerez la quinteſſence de cédra : mais il faut qu'elle ſoit fine, & bien faite. Il s'en trouve de parfaite : & voici comment vous diſtinguerez la meilleure, & comme vous pourrez faire un bon choix : vous en verſerez une goute ſur le deſſus de votre

votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt; & sur le champ, vous la porterez au nez, son parfum se fera sentir, tel qu'il sera; & vous distinguerez d'abord ses qualités, ou ses défauts: vous vous servirez de cette quintessence, après l'avoir bien choisie.

Quelques-uns prétendent qne la quintessence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédra; mais je soutiens, que quand la quintessence est bonne, la liqueur est parfaite; & que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit faire, les plus délicats Gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre, qu'une demie livre de cassonade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chausse; & si au lieu de six pintes, que vous en tirerez, par supposition, vous en aviez vingt à passer; il ne faut toujours que la demie livre de cassonade. Il est encore à propos de vous faire observer, qu'il faut employer, pour cette liqueur, bien le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

Recette pour six à sept pintes d'eau de Cédra fin & moëlleux.

Vous mettrez dans votre Alambic qua-

tre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau; & deux cédrats moyens; & pour le ſyrop, quatre livres de ſucre, deux pintes chopine & poiſſon d'eau : ſi vous employez de la quinteſſence, au lieu de fruit, vous en mettrez ſoixante-huit goutes dans l'Alambic ; & le tout, comme il eſt dit.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Cédra fine & ſéche.

Vous mettrez dans votre Alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & trois cédrats moyens; & pour le ſyrop, deux livres de ſucre, & deux pintes d'eau.

Si vous employez de la quinteſſence, vous en mettrez quatre-vingt goutes dans l'Alambic, & tout le reſte de même.

CHAPITRE LXXVIII.

Du Parfait Amour.

Après le cédra blanc, vient le cédra rouge, ou parfait amour; ces liqueurs ſont les liqueurs du tems. J'aurois tort de dire, que le nom de cette liqueur fit ſon mérite, ni qu'on ſe fût pris de fantaiſie pour elle, & pour le cédra blanc. Ceux qui connoîtront un peu la nature du cédra, conviendront, qu'on ne peut pas trouver en au-

un fruit à écorce, plus de parfum, plus d'odeur, & rien de plus susceptible d'un travail agréable & avantageux.

On faisoit autrement le parfait amour, avec l'ambre & la coriandre : mais depuis que l'ambre est devenu odieux dans les choses purement commestibles & de goût ; il l'a fallu supprimer avec la coriandre ; & on ne se sert plus que du cédra, qui a toujours fait la base de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui, est le cédra, seul coloré ; ainsi pour faire cette liqueur, vous vous servirez de vos recettes de cédra ; si ce n'est, que vous pourrez, au lieu de sucre, employer tout cassonade, comme si c'étoit pour des liqueurs communes, à cause de la couleur ; & pour faire votre syrop, vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre, & plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau sur le syrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur : de sorte que si vous employez trois poissons de couleur, vous diminuerez trois poissons d'eau sur le syrop ; & lorsque vos esprits seront mêlés avec le syrop, vous y jetterez votre couleur, que vous aurez soin de faire comme nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où la façon de faire le rouge & ses nuances, est expliquée fort au long. Vous passerez enfin

cette liqueur à la Chausse; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite.

On peut aussi faire le parfait amour en liqueur seche : ainsi la recette du cédra, & celle du parfait amour sont absolument pareilles, il n'y a entre elles que la couleur de différence.

CHAPITRE LXXIX.

De l'Eau des Quatre Fruits.

Les Fruits à écorce, comme nous l'avons montré dans chacun des Chapitres, qui en traitent, donnent du parfum, des esprits, des quintessences, & chacun d'eux en particulier fait sa liqueur.

Il y a déja du tems, que cette liqueur régne, & il semble que la mode ait en sa faveur fixé son inconstance. On a choisi pour la faire les fruits les plus en usage & les meilleurs ; tels sont le cédra, la bergamotte, le citron & l'orange de Portugal. Pour réussir maintenant, il faut connoître la qualité de chacun de ces fruits: c'est ce que vous verrez dans les fruits à écorce, la force de leur parfum, la quantité que chacun de ses fruits a de quintessence ; enfin comment on doit allier ces fruits, pour qu'aucun ne domine spécialement sur les autres;

mais que tous se faisant sentir malgré l'alliage fassent un ensemble des plus agréables. Le cédra est de tous les fruits à écorce celui, qui a le meilleur parfum. La bergamotte est celui qui a le plus d'odeur. Le citron est le plus acide & le moins parfumé, quoiqu'excellent dans son espece. L'orange de Portugal enfin, est la plus douce & la plus quintessentieuse de ces quatre especes.

Or pour faire un juste alliage, & ou aucun des fruits ne domine; il faut mettre tous les fruits ci-dessus en juste proportion.

Vous mettrez par supposition un beau cédra; & comme l'odeur de la bergamotte l'emporte sur celle du cédra, vous mettrez une petite bergamotte, afin que par la moindre quantité, la bergamotte ne l'emporte pas sur le cédra.

Comme il faut, que le citron s'y trouve, pour mettre en égalité la force du cédra & de la bergamotte, avec le citron, qui est d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers, vous mettrez deux citrons moyens, de peur que deux petits ne soient pas suffisans, & que deux gros ne soient trop : ainsi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur est toujonrs surpassée par les deux premiers fruits, & dont la douceur doit servir ici à corriger l'âcreté du citron; il faut en choisir deux belles, &

suppléer par la quantité au moins de force de ce fruit.

C'est par une alliage si bien cnmbiné, qu'on fait rentrer tous ces différens goûts en un seul; qui sans en faire un particulier, laisse distinguer les uns & les autres. Nous avons assez parlé du choix, qu'il en faut faire.

Ainsi quand vous ferez cette liqueur, s'il vous manquoit l'un des quatre fruits ci-dessus, vous vous servirez de la quintessence du fruit, qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendroit un fruit de la grosseur de celui, qui vous manque : on pourroit même au défaut des fruits se servir des quintessences, en observant la proportion des fortes quintessences au moins fortes; ce que nous fixerons dans la recette.

En vous servant du fruit, vous observerez de couper les zestes, avec l'attention prescrite ci-devant.

Pour faire cette liqueur, vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; votre Alambic étant ainsi garni, vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fr îche; & lorsqu'il sera fondu, vous y

mettrez vos esprits distillés ; vous les mêlerez avec le syrop, & passerez le tout à la chausse ; & quand ce mélange sera clair, votre liqueur sera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'Alambic, quand même vous feriez la liqueur avec les quintessences des quatres fruits. La raison en est que l'eau empêche de consommer plus d'eau-de-vie ; ce que nous avons expliqués plus au long dans le Chapitre des quintessences de fruits à écorce.

Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre fruits fine & double.

Vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes chopine & poisson d'eau pour le syrop, & une chopine d'eau dans l'Alambic, avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur avec la quintessence desdits fruits, vous mettrez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédra, dix-huit gouttes de celle de bergamotte, vingt-huit ou trente de quintessence de citron, & trente-deux de celle d'orange de Portugal : pour le reste de la recette, vous mettrez le sucre, l'eau, & l'eau-de-vie, en pareille quantité, qu'il vient d'être dit.

Recette pour pareille quantité d'eau des quatre fruits fine & seche.

Vous employerez la même quantité de fruits, d'eau-de-vie & d'eau, pour mettre à l'Alambic, qu'à la recette précédente : si ce n'est que pour le syrop, vous ne mettrez que deux pintes d'eau, & deux livres de sucre.

Mais si vous employez la quintessence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de quintessence de cédra, vingt de bergamotte, trente à trente-deux de quintessence de citron, & trente-six de celle d'orange de Portugal; & conservant pour le reste de la recette les quantités déterminées dans la recette.

CHAPITRE LXXX.

De l'Eau des quatre Epices.

CE que nous venons de dire sur l'eau des quatre fruits, prévient nos Lecteurs sur ce que nous pourrions dire de l'Eau des quatres Epices. En raisonnant cette seconde opération sur les principes de conduite, que nous avons donné pour la premiere; il n'est personne, qui ne sente

d'abord, que cette combinaison ci, dans son genre, doit faire un aussi bon effet que la précédente, quand on les aura mises en proportion de qualités & de force.

Auparavant que de commencer cette liqueur, il faut consulter ce que nous avons dit ci-devant, des épices & des quintessences d'épices. Pour connoître leurs qualités, & les marques auxquelles on peut distinguer & choisir les meilleures.

Avec ces connoissances on pourra faire un bon choix, & ce choix fait; il reste encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne domine pas sur toutes les autres, mais que leurs goûts différens, en se rapprochant, fassent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices: selon la quantité que nous déterminerons dans la recette; & quand vous les aurez pilées, le plus fin qu'il sera possible, vous les mettrez dans l'Alambic avec de l'eau-de-vie, vous en tirerez les esprits avec un peu de phlegme; parce que le goût & l'odeur des épices, ne montent que sur la fin du tirage, comme nous l'avons dit.

Vous observerez que, pour que la liqueur ait plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le syrop, à cause des phlegmes, que vous aurez tiré. Cette liqueur est une des meilleures & des plus

cordiales de toutes, lorsqu'elle est bien faite ; & afin que rien ne manque à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à sa perfection & à son brillant, vous n'employerez que le plus beau sucre, & un peu de cassonade pour engraisser la Chausse, afin que votre liqueur passant moins vîte se clarifie mieux. Pour le syrop, vous employerez de l'eau chaude, afin que la quintessence de muscade ne blanchisse point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier, ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter sans cette précaution.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre épices, liqueur double.

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau dans l'Alambic, six gros de canelle, deux gros de macis, un gros de clous de girofle, & une belle muscade ; & pour le syrop, vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lesquelles vous ferez fondre trois livres & demie de sucre bien beau, & prendrez, pour engraisser la chausse, une demie livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences, des épices, parce qu'il n'en est pas d'elles, comme des fruits, on en trouve toujours: les fruits n'ont qu'un tems dans l'année, après lequel ils passent : mais les épices

se conservent toujours assez, pour attendre commodément l'arrivée de celles, qu'on nous apporte.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur fine & séche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres & demie de sucre, une pinte & chopine d'eau, une once de canelle, trois gros de macis, un gros & demi de clous de girofle, deux petites muscades, & vous ferez chauffer l'eau pour votre syrop, comme il est dit, en observant, pour l'une & l'autre recette, de tirer un peu de phlegme.

CHAPITRE LXXXI.

De l'Eau des quatre Grains.

Nous avons déja donné une liqueur commune, qu'on appelle l'eau des sept graines, à l'article des grains: mais la liqueur dont nous allons donner la recette, est quelque chose de si supérieur, & de si différent, qu'on ne trouvera pas, en comparant celle-ci avec l'autre, la moindre ressemblance : & quelque peu de crédit, qu'ayent actuellement les graines, je crois

cependant que cette liqueur sera distinguée, si l'on veut en faire l'essai.

Les graines les plus flateuses au goût, sont le fenouil, la coriandre, l'angélique & l'anette : & vous consulterez sur le choix de ces graines, ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles, & qu'elles n'ayent point souffert en aucune façon, soit du transport, ou sur la plante, &c.

Quand vous aurez fait votre choix, vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert, s'il se peut, de peur que le plus volatil desdites graines ne s'évapore. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, proportionnellement à la quantité de vos graines. Votre Alambic, ainsi garni, vous le poserez sur le fourneau, où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré, de peur que les matiéres, qui composent votre recette, en montant au sommet du chapiteau, en vous exposent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des phlegmes, de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent Chapitre, vous pouvez vous flater de faire une excellente liqueur, & sans contredit, la meil-

leure de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le ſucre, pour faire votre ſyrop indifféremment à l'eau froide, ou à l'eau chaude, & vous choiſirez le plus beau ſucre, pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour de caſſonade à cette liqueur, il n'en eſt pas beſoin, parce qu'elle ſe clarifie aſſez bien.

Recette pour environ ſix pintes d'eau des quatre Graines, fine & ſéche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, & vous mettrez trois demi-ſeptier d'eau dans l'Alambic, quatre livres de ſucre, deux pintes & chopine d'eau, pour faire le ſyrop, une once & deux gros de fenouil, pareille quantité de coriandre, demi-once d'angélique, & une once d'anette.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & ſeche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de ſucre, deux pintes d'eau, pour faire le ſyrop, une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre, ſix gros d'angélique, & dix gros d'anette.

CHAPITRE LXXXII.

De l'Eau des quatre Fleurs, ou le Bouquet des Bouquets.

LEs fleurs, que nous employons pour cette liqueur, font la fleur d'orange, le jafmin, la jonquille & l'œillet. Voyez fur le choix de ces fleurs, & fur les précautions, qu'il faut prendre pour les cueillir à propos, & les employer, les Chapitres qui en traitent.

Nous raffemblons toutes celles, qui ont le plus de parfum, & le plus exquis, d'où nos Lecteurs peuvent inférer, que la liqueur que nous leurs donnons, eft l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'eft plus queftion que de la façon de conduire cette diftillation. Comme ces fleurs font prefque toutes de la même faifon, à la jonquille près, qui eft précoce, mais qui cependant peut fe trouver : au défaut de cette fleur, on peut en employer la quinteffence : il faut fe fervir du jafmin d'Efpagne, de la jonquille fimple, & du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez, que les feuilles de la fleur d'orange : vous ôterez du jafmin, ce calice verd découpé, qui foutient la fleur : de la jonquille, & de l'œillet, le bas de la fleur.

Vous garnirez ensuite votre Alambic, de la quantité de chaque fleurs, qui sera indiquée dans la recette : vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eau, & tirerez vos esprits à petit feu : il faut sur-tout éviter les phlegmes dans cette liqueur ; elle est si délicate, que la moindre chose peut l'altérer : ainsi il faut une extrême attention au dégré du feu, & au tirage des esprits. Cela fait, vous ferez fondre du sucre dans l'eau chaude, à cause que la fleur d'orange est pleine de quintessence ; ce qui empêcheroit la liqueur de se clarifier. Après que votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits & le syrop ensemble ; & quand les esprits auront été bien incorporés au syrop, vous passerez ce mêlange à la chausse, pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite. Quand cette liqueur est bien faite, elle est la meilleure, & la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puisse faire de fleurs, parce qu'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême attention pour la bien conduire, sans quoi l'on risque de tout gâter.

Recette pour environ six pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine & double.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic avec vos recettes, quatre livres de su-

cre, deux pintes & chopine d'eau, pour faire votre ſyrop, deux onces de fleurs d'orange, ſix onces de jaſmin d'Eſpagne, quatre onces de jonquille, & quatre onces d'œillet.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & ſéche.

Prenez quatre pintes d'eau de-vie, deux livres de ſucre, deux pintes d'eau, & chopine comme deſſus, pour mettre dans l'Alambic avec vos recettes, trois onces de fleurs d'orange, demie livre de jaſmin, ſix onces de jonquille, & ſix onces d'œillet.

Nota, que ſi l'on veut colorer cette liqueur, & qu'on veuille la teindre en rouge, il ne faut pas mettre l'œillet dans l'Alambic, mais il faut en tirer la couleur par infuſion au feu, comme nous avons dit au Chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec de l'eau dans un pot de terre bien bouché, & vous ferez fondre du ſucre dans cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. On ſe ſert de la giroflée, parce que la jonquille ſeule ne donne pas une teinture bien jaune, & la giroflée peut, en ajoûtant même un parfum agréable, donner véritablement la couleur de la jonquille.

CHAPITRE LXXXIII,

De l'Eau Romaine.

L'Eau Romaine est une excellente liqueur tierce ; elle l'emporte, selon moi, sur l'eau clairette, sur-tout quand cette liqueur est bien faite ; & même, elle égale le parfait amour, pour lequel on la prend souvent. Ceux qui ne sont point connoisseurs, & qui n'ont pas le goût du cédra familier, s'y trompent.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez des citrons de Portugal, avec les qualités requises, & expliquées au Chapitre quarante-uniéme ; & pour nuancer, ou diviser le goût du citron, vous ajoûterez du macis choisi : cette épice rend la liqueur parfaite ; & lorsque vous aurez choisi le citron & le macis, vous couperez les zestes du citron, avec les attentions que nous avons dit dans nos Chapitres. Vous pilerez le macis, & vous le mettrez dans l'Alambic, avec les zestes de citron, de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de phlegme, pour donner à la liqueur l'odeur & le goût du macis ; & quand vous aurez tiré les esprits

de votre recette, vous les mettrez dans le ſyrop, que vous ferez, en faiſant fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, comme vous faites ordinairement à toutes ſortes de liqueurs. Votre ſucre étant fondu, & vos eſprits mêlés, ainſi que nous avons dit; vous paſſerez le mélange à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlatte, & un peu moins que le violet pourpre, c'eſt-à-dire, en beau cramoiſi; de même que le parfait amour: ainſi qu'il eſt dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuance de rouge; & vous diminuerez autant d'eau ſur le ſyrop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur, afin de ne pas affoiblir votre liqueur.

Recette pour environ ſept pintes d'eau romaine en liqueur, fine & ſéche.

Vous mettrez dans l'Alambic les zeſtes de ſix beaux citrons, un gros de macis bien pilé, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, & pour le ſyrop deux livres, & trois quarterons de ſucre, & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, double & fine.

Si vous voulez faire cette liqueur double & fine, vous vous servirez de la recette du parfait amour; vous n'en supprimerez que le cédra; & vous n'augmenterez, ni le citron, ni le macis, parce que les quantités de l'un & de l'autre sont suffisantes.

CHAPITRE LXXXIV.

De la Favorite de Florence.

LA Favorite de Florence est une liqueur des plus flatteuses & très-nouvelle; elle tient un juste milieu, entre la fine orange & la crême des Barbades: la recette n'est pas compliquée. Cette liqueur est fort bonne & doit durer longtems; elle n'est faite qu'avec le citron & le macis, de même que l'eau Romaine. La différence n'en est que dans la couleur; il est vrai que la cochenille, qui est dans la couleur, donne à la liqueur un goût particulier, qui n'est cependant pas désagréable. Cependant par cette seule différence, on croiroit que la recette en est différente, quoiqu'elle soit absolument la même. Pour faire la Favorite de Florence, vous vous

ſervirez de la recette même de l'eau Romaine, a la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette derniere, & que vous ſupprimerez totalement.

CHAPITRE LXXXV.

Du Rossoly de Turin.

LE Roſſely de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur étoit un composé de fleurs & d'épices, infuſées & expoſées au Soleil dans les grandes chaleurs, comme c'étoit autrefois la coûtume, & comme il ſe pratique encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'inſolation, & qu'on a trouvé une pratique moins longue, on ne s'en ſert plus gueres.

Pour faire le Roſſoly de Turin.

Vous prendrez des roſes muſquées, un peu de lys, du jaſmin d'Eſpagne, de la fleur d'orange, de la canelle, & du clou de girofle; le tout avec leurs qualités décrites dans chacune de leurs Chapitres. Quand vous aurez bien choiſi, ſelon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'Alambic, ſelon les quantités preſcrites dans la recette avec de l'eau, & diſ-

tillerez ces matieres avec de l'eau simple sur un feu tant soit peu vif : quand cette recette sera distillée, vous ferez fondre du sucre dans cette distillation ; & quand il sera fondu, vous verserez dans ce syrop distillé de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin, selon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur : ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoisi, comme nous l'avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Ensuite vous passerez cette liqueur à la chausse ; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon Rossoly.

J'ai supprimé l'œillet, parce que le clou de girofle en tient lieu ; j'y ajoûte du lys, dont l'odeur & la quintessence sont bonnes en liqueur.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon, qu'il a été dit dans chacun des Chapitres, qui en traitent, avant de les distiller.

Recette pour sept pintes de Rossoly de Turin.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre onces de rose musquée, quatre onces de fleurs d'orange, quatre onces de lys, & quatre de jasmin, une demie once de canelle, un demi gros de clou de girofle, quatre pintes & chopine d'eau, pour en tirer trois pintes & demi-septier : vous dis-

tillerez ces matieres sur un feu un peu vif. Quand votre eau sera distillée, vous ferez fondre deux livres & trois quartrons de sucre, ou plutôt trois livres dans cette eau distillée, & vous mettrez dans le syrop quatre pintes d'eau-de-vie, ou d'esprit-de-vin. Vous mettrez ensuite la couleur dans cette liqueur, comme nous l'avons dit, rouge cramoisy, que vous trouverez au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Quand votre liqueur sera colorée, vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; & pour mieux la rendre claire & fine, vous pourrez employer toute cassonade, comme pour une liqueur commune, à cause de la couleur, ou vous pourrez n'en employer qu'une demie livre ; ce qui sera suffisant pour engraisser la chausse.

Si vous mettez de l'esprit-de-vin, vous n'en mettrez que trois pintes & demi-septier, & vous ne changerez rien au reste de la recette.

CHAPITRE LXXXVI.

De l'Eau Nuptiale.

L'Eau Nuptiale est une liqueur composée de quatre graines ; mais très-différentes, & fort supérieures à celle qui porte le nom d'eau des quatre graines.

Celles qui entrent dans la composition de l'eau nuptiale, sont différentes ; ce sont celles du docus creticus, du carvi, du chervi, & de carotte, auxquelles on ajoûte la muscade, ou le cédra. Cette liqueur est un Elexir : ceux qui l'ont goûtée dans le tems qu'elle fût inventée, lui ont donné le nom d'eau nuptiale, nous ne savons pas pourquoi ; mais elle a conservé ce nom jusqu'à présent. La force des esprits & du sucre lui donne du corps : & pour la beauté & le brillant, aucune liqueur n'en est plus susceptible : on la colore ordinairement en rouge cramoisy, un peu fort.

Lorsque vous aurez choisi les graines & le fruit, ou la quintessence du fruit, avec les qualités requises & indiquées dans les Chapitres, qui traitent de chacune d'elles, vous pilerez les grains & épices, & vous mettrez le tout dans l'Alambic, avec les zestes du cédra, ou la quintessence de ce

fruit, de l'eau & de l'eau-de-vie : votre Alambic ainsi garni, vous distillerez ces matieres sur un feu tempéré ; vous ne tirerez point de phlegme : & pour faire le syrop, vous mettrez du sucre dans une poële à confiture, que vous mettrez sur le feu, pour faire fondre le sucre, parce qu'il y faut mettre très-peu d'eau, & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre, si vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits, que vous aurez tiré, avec ce syrop, & vous donnerez à cette liqueur le cramoisy foncé, dont nous avons parlé plus haut. Quand votre liqueur sera colorée, vous la ferez passer à la chausse ; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale.

Vous mettrez dans votre Alambic une once de graine d'auci, une once de graine de chervi, une demie-once de celle de carotte, un gros de muscade, trente gouttes de quintessence de cédra, ou les zestes d'un bon cédra, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre avec les graines dans l'Alambic ; & pour faire le syrop, vous prendrez quatre livres de sucre, & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur, ainsi que nous l'avons dit,

vous

vous pourrez employer tout castonade, à cause de la couleur, comme si c'étoit une liqueur commune. Si vous employez du sucre, observez, par rapport à la couleur, d'en mettre toujours une demie livre sur le total de votre sucre, pour engraisser la chausse; car sans cette précaution, votre liqueur ne clarifieroit point, comme il est de toutes les autres liqueurs colorées; ce que nous avons déja fait remarquer dans plusieurs de nos Chapitres.

CHAPITRE LXXXVII.

DE LA BELLE DE NUIT.

CEtte liqueur est dans son regne: elle est bonne; mais elle n'a point de recette fixe: les uns la font d'une façon, & les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appellée plus improprement belle de nuit, car elle n'a rien de plus brillant la nuit que le jour. Les uns lui donnent une teinture violette, & les autres la laissent blanche comme elle est sortie de l'Alambic. Si cette liqueur n'est que blanche, elle n'a rien de plus spécieux que toutes les liqueurs blanches: & si on la fait violette, elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille fleurs: & l'Episcopale, qu'on pourroit appeller

belle de nuit, avec autant de raiſon que celle-ci. Voici comment ſe fait cette liqueur.

On choiſi la muſcade, le limon, l'angélique, le cherui, que l'on met dans les quantités preſcrites par la recette, & on diſtille le tout ſur un feu ordinaire. On choiſi les matieres de ces recettes, comme il eſt dit dans les Chapitres, qui en traitent: on fait chauffer l'eau, pour faire le ſyrop, à cauſe que la quinteſſence de la muſcade blanchiroit la liqueur, ſans cette précaution; & le tout étant paſſé à la chauſſe, & clarifié, la liqueur eſt faite.

Recette pour environ ſix pintes de belle de nuit, en liqueur double.

Prenez deux limons, ou trente gouttes de quinteſſence de ce fruit, une belle muſcade, demi once d'angélique, autant de cherui; vous pilerez les graines & la muſcade. Vous prendrez, pour le ſyrop, deux pintes & chopine d'eau, quatre livres du plus beau ſucre, & vous diſtillerez les matieres ci-deſſus, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'Alambic, pour prévenir les accidents du feu, ou du goût de feu.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous ſervirez, à cet effet, de la façon de la faire, que nous

avons donnée au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où se trouve celle de faire la couleur susdite; & vous ôterez du syrop la quantité d'eau, que vous employerez pour la couleur, & mettrez sur le total de la recette une demie livre de cassonade, pour engraisser la chausse, clarifier la liqueur, & prévenir le dépôt, qu'elle pourroit faire, sans cette précaution. Vous pourrez aussi la faire en fin & en sec, selon la conduite, que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le sucre de moitié, & en augmentant le fruit d'un tiers.

CHAPITRE LXXXVIII.

De la Creme des Barbades.

VOici une des liqueurs des plus à la mode, & celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle se fait avec ce qu'il y a de meilleur à distiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On employe, pour faire cette liqueur, le cédra, l'orange de Portugal, le macis, la canelle, & le clou de girofle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur est bien faite, elle est une des plus flateuses au goût, & c'est à mon avis ce qu'il y a de meilleur.

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve pas, on peut employer les quinteſſences : mais le fruit eſt toujours meilleur que ſa quinteſſence pour les liqueurs, & la quinteſſence eſt meilleure pour les eſprits d'odeur.

Pluſieurs Diſtillateurs, au lieu de cédra, employent le citron de Portugal ; ce fruit peut paſſer, mais il ne rendra jamais la liqueur auſſi parfaite, que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parce qu'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce : mais je laiſſe aux Diſtillateurs à ſe gouverner à leur fantaiſie : tout ce que je puis dire, c'eſt que de quelque façon qu'ils en uſent, dans la recette de la crême des Barbades, voici la ſeule vraie & bonne façon de la faire, & comme on peut la faire avec moins de frais.

Lorſque vous aurez choiſi vos fruits, ou vos quinteſſences de fruits, & les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zeſtes, avec toute l'attention poſſible, comme nous avons dit de le faire dans pluſieurs Chapitres de ce traité : vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'Alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diſtillerez ſur un feu ordinaire ; & quand vous aurez tiré les eſprits, vous ferez fondre du ſucre

dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous verserez les esprits dans ce syrop, & vous clarifierez ce mêlange, en le passant à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes de Crême des Barbades, liqueur double.

Vous mettrez dans votre Alambic les zestes d'un beau cédra, les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de canelle, huit clous de giroffe, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour le syrop, trois livres & demie de sucre, une demie livre de cassonade, deux pintes & chopine & poisson d'eau.

Cette liqueur ne se fait jamais en sec ; & quand on la fait en sec, elle change de nom ; elle n'est plus appellée crême, on l'appelle eau des barbades simple : & comme on ne trouve pas toujours du cédra, & qu'il ne faut employer le citron de Portugal, qu'au défaut de ce fruit, ou de la quintessence, s'il n'y a pas de cédra, vous mettrez trente gouttes de celle du cédra, & soixante de quintessence d'orange.

CHAPITRE LXXXIX.

Des Eaux des Barbades.

Les eaux des Barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût, par conséquent les recettes en sont extrêmement multipliées.

Il y en a de brillantes, comme l'esprit-de-vin: d'autres plus ambrées. Nous allons donner les recettes des unes & des autres.

Je dis qu'on en fait de tout goût, & qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamotte, au cédra, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarade, au citron de madere, qu'on appelle autrement citron Chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la canelle, du macis, de la muscade : on y ajoûtoit encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quintessence d'ambre. Si on faisoit les eaux de barbades avec le fruit à écorce, on l'assaisonnoit d'épices. Si on les faisoit d'épices, réciproquement aussi, on y mettoit du fruit à écorce, pour l'assaisonnement. Autrefois on faisoit cette liqueur, avec plusieurs fruits & épices, mêlés ensemble ; quelquefois, avec plusieurs fruits, & d'autres, avec plusieurs épices.

Voilà, en très-peu de mots, ce qui entre dans la composition des eaux de barbades. Pour les faire, comme elles doivent être, il faut que les recettes en soient bien réglées, & que les marchandises ayent toute la bonté, que nous avons tant recommandée dans tout ce traité.

J'ai dit, qu'il y a des eaux de barbades, extrêmement belles & brillantes ; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit, & rectifiées ensuite : & quand on les rectifioit, on mettoit dans l'Alambic, chaque fois, la moitié de la recette ; en voici la raison :

Comme on vouloit, que ces liqueurs eussent une violence extrême, & qu'il falloit faire fondre du sucre dans de l'eau, ce syrop auroit affoibli considérablement la liqueur, & beaucoup plus qu'il n'auroit fallu, pour la force dont on vouloit qu'elle fût : on la soutenoit, au moyen de la rectification, au plus haut dégré de force ; & la liqueur, ainsi rectifiée, ne pouvoit manquer d'être très-belle, & extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout simplement de l'esprit-de-vin : on met les matiéres de la recette dans cet esprit-de-vin ; on les y laisse infuser au frais, pendant un mois, ou six semaines : on bouche bien le vase, soit bouteille, soit cruche, dans lequel on les a

mises, & on a soin de remuer l'infusion tous les jours, sans déboucher la bouteille. Après ce tems, on rape du sucre, que l'on met dans ladite infusion, avec les recettes, & on le remue aussi tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit fondu; & quand il l'est, on le passe au clair; & c'est le fruit qui donne à la liqueur, cette couleur ambrée à cause de l'infusion, & même cette couleur est foncée. On juge aisément par l'exposé ci-dessus, de la violence de ces liqueurs: elles coûtent beaucoup à faire.

Recette pour l'eau des Barbades, rectifiée.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire, que si vous employez du cédra, il en faut prendre quatre beaux, & une demi-once de canelle, par conséquent, vous mettrez dans l'Alambic avec cette quantité d'eau-de-vie; deux beaux cédras, & deux gros de canelle, que vous aurez pilée; & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tiré, vous mettrez dans l'Alambic le reste de la recette; & pour faire le syrop, une livre de sucre, & une chopine d'eau.

Recette pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion.

Pour faire cette liqueur ambrée, par in-

fusion, vous mettrez simplement vos zestes, & vos épices pilées dans de l'esprit-de-vin simple; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de sucre, que vous mettrez dans l'infusion susdite; & lorsqu'il sera fondu, vous passerez cette liqueur dans une chausse fine, où vous aurez déja fait passer du cédra, & que vous ne nétoyerez pas, afin que votre eau des Barbades puisse se mieux clarifier, & prendre encore à ce passage de bonnes impressions du saffran, qui y aura passé.

Recette pour l'eau des Barbades.

Si vous faites de l'eau des Barbades à la bergamotte pour la clarifier, vous engraisserez d'abord la Chausse avec de l'eau de bergamotte, fine & moëlleuse, & cela lui donnera encore un bon goût de fruit & du parfum, qui ne fera qu'ajoûter à sa perfection; vous ferez ainsi des autres fruits & épices, & votre eau des Barbades sera parfaite. Il s'agit maintenant de sçavoir combien il faut de fruits ou d'épices pour chaque espece; ce sont ces quantités, que nous allons déterminer dans les recettes suivantes.

L'eau des Barbades à la Bergamotte.

Vous mettrez quatre pintes & chopine d'eau-de-vie; & vous employerez quatre

petites bergamottes, & deux gros de macis.

Eaux des Barbades, à l'Orange de Portugal.

Et pour la même quantité d'eau-de-vie, vous employerez huit belles oranges de Portugal, & un demi gros de clou de girofle.

Eaux des Barbades à la Limette.

Pareille quantité d'eau-de-vie, huit beaux Limons, & une muſcade moyenne.

Eaux des Barbades à la Bigarade.

De l'eau-de-vie, en pareille quantité qu'il eſt dit, douze Bigarades, deux gros de canelle, & un gros de macis.

Eaux des Barbades, au Citron de Madère ou Chinois.

Vous prendrez pour la quantité d'eau-de-vie, ci deſſus dite, trente de ces petits Citrons de Madère, qu'on appelle autrement Citron Chinois verd, de la groſſeur d'un œuf de pigeon; & vous ajouterez à la préſente recette une demie once de macis.

Eaux des Barbades aux Epices, & premierement à la Canelle.

Vous employerez, comme pour cette

liqueur, faite aux fruits quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, & vous mettrez trois onces de canelle, pilée & pulvérisée dans votre Alambic avec un cédra moyen.

Eaux des Barbades au macis.

Vous prendrez pour quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, ainsi que dessus, une once de macis, avec une moyenne bergamotte.

Eaux des Barbades au clou de girofle.

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau-de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux grosses oranges de Portugal.

Eaux des Barbades à la Muscade.

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes; vous mettrez deux gros de muscade, & deux beaux Limons.

Eaux des Barbades, aux quatre Fruits sans Epices.

Vous employerez un crédra moyen, une petite bergamotte, deux belles oranges de Portugal, & deux beaux citrons, avec pareille quantité d'eau-de-vie, que ce que nous avons dit.

Eaux des Barbades aux quatre Epices.

Vous ajoûterez aux épices un cédra, ou une petite bergamotte ; vous employerez ſix gros de canelle, deux gros de macis, un demi gros de clou de girofle, un demi gros de muſcade, & un beau cédra, ou une petite bergamotte, comme nous avons dit: vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de ſucre & d'eau, marquée pour le ſyrop que dans la premiere recette.

Toutes ces liqueurs & leurs différentes recettes ſe conduiſent de la même façon, qu'il eſt dit à la premiere recette, & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la diſtiller; & il eſt naturel de les diſtiller à petit feu, à cauſe de la rectification.

On peut faire auſſi toutes ces liqueurs, de couleur ambrée de la façon décrite à la ſeconde recette ; & c'eſt de faire infuſer les matiéres.

J'ai donné la façon de faire les eaux des Barbades ; mais je n'en conſeille pas l'uſage.



CHAPITRE XC.

L'Escubac de France.

CETTE Liqueur a regné fort long-tems, & regne encore; mais elle n'est plus dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, & non pas celle de la Liqueur, de ne s'être pas soutenue dans le point de perfection, où elle étoit ci-devant.

Le véritable Escubac est une recette compliquée, dont le saffran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquoit cette Liquenr : il ne reste plus que le saffran, l'eau-de-vie & le sucre : aussi le Public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce Chapitre la façon de faire ces deux sortes d'Escubac : j'y en ajoûterai un troisiéme.

Du Saffran.

Le Saffran de France doit avoir la préférence sur tous les autres. Il nous en vient du Levant; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat ou il croît, l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque

toujours en poudre ; & s'il eſt bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de ſa vertu, car il eſt beaucoup moins propre, à l'emploi qu'en font les Diſtillateurs, que celui de France. Le Safran, quand il eſt vieux brunit. Sa bonne couleur, eſt un jaune rouge. Il a auſſi moins d'odeur quand il eſt vieux.

Vous mettrez dans l'Alambic du Safran, avec un peu de vanille, un peu de quinteſſence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de clou de giroſle, un peu de graine d'angélique, quelques grains de coriandre, & un peu de cherui, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous diſtillerez le tout ſur un feu tempéré, à cauſe de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau ; & lorſqu'il ſera fondu, vous mêlerez les eſprits, avec le ſyrop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cauſe de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelque autre vaſe, ſelon la quantité, que vous voudrez faire de liqueur ; vous mettrez dans cette eau bouillante du Safran, & vous le remuerez, & le preſſerez avec une cuilliere, afin que la couleur ſe décharge dans l'eau plus facile-

ment; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé, qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours, & pressant le Safran, comme nous avons dit ci-devant, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au Safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & le mêlerez : après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier : on ne peut en venir à bout, qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier, & le moins serré.

Le superfin Escubac, qui est blanc, ne differe du précédent, qu'en ce qu'on met tout le Safran dans l'Alambic ; mais cette liqneur jaunit en vieillissant ; c'est la seule, qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune, dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer, & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré, il faut après que vous l'aurez clarifié, l'essayer dans un verre : vous en verserez donc un peu, & vous rejetterez dans le vase, ou sera votre escubac, ce que vous en aurez mis dans le verre. Si la couleur tient audit verre, c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée.

Recette pour l'Escubac simple, ou teinture de Saffran.

Vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'esprit de quatre pintes d'eau-devie; & pour le syrop, vous ferez fondre quatre livres de sucre, dans trois chopine d'eau, s'y vous employez de l'eau-de-vie: mais si vous employez de l'esprit-de-vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau; & pour la teinture, vous prendrez trois gros de Safran, & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fut pas suffisamment colorée, vous pourriez y suppléer, en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Distillateurs ont déguisé l'escubac, de façon, qu'on ne le connoît plus, & s'en tiennent à cette teinture. D'abord, cette opération est toute unie, & il ne faut pas raisonner. On s'épargne, de cette façon, du tems & des soins : mais il est vrai de dire, que la plus forte raison, qui leurs ait fait négliger la véritable recette, s'ils l'ont sçûe, c'est qu'on n'y met pas le prix.

Recette du véritable Escubac.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de Safran, dix gouttes de chaque

quinteſſence des fruits à écorces, de cédra, bergamotte, orange de Portugal, & limon, un demi gros de vanille pilée, un gros de macis auſſi pilée, huit clous de giroſle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi gros de coriandre, un demi de graine de cherui, le tout pilé, que vous diſtillerez ſur un feu tempéré, & vous ne tirerez pas de phlegme; & pour le ſyrop, vous employerez quatre livres de ſucre, & deux pintes d'eau; & pour la teinture, une demie once de Safran, avec une chopine d'eau bouillante.

Recette pour le ſuperfin Eſcubac blanc.

Vous vous ſervirez, pour le ſuperfin eſcubac blanc, de la même recette que celle ci-deſſus; mais vous mettrez tout le ſafran, c'eſt-à-dire, ſept gros dans l'Alambic, parce que vous n'aurez point de teinture à faire. Vous employerez la même quantité de ſucre, & deux pintes d'eau, pour faire le ſyrop.

On n'a que faire d'employer la caſſonade, pour engraiſſer la chauſſe, par laquelle doit paſſer la liqueur, pour être clarifiée, parce que la teinture de l'eſcubac eſt aſſez graſſe par elle-même pour faciliter la clarification.

CHAPITRE XCI.

De l'Escubac d'Irlande.

L'Escubac d'Irlande est le meilleur de tous les escubacs : mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parce qu'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se sert, pour cette liqueur, d'eau-de-vie de grains. On pourroit bien facilement tirer de l'esprit de bierre : mais comme l'eau-de-vie de bière est houblonée, & que le houblon nuiroit au goût de cette liqueur, c'est ce qui fait qu'on ne peut employer que celle de grains, fermenté comme l'orge, & c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, & on le fait germer d'abord : ensuite on le fait sécher ; & lorsqu'il est sec, on le fait bouillir ; & après on met du levain pour le faire fermenter : la fermentation lui donne une force spiriteuse : & lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie ; & c'est de cette eau-devie, dont on se sert pour la liqueur dont nous parlons. Il faut prendre garde au dégré de force de cette eau-de-vie de grain, & faire ensorte, qu'elle ait la même force que l'eau de-vie de vin ; & alors vous employerez la seconde & la troisiéme re-

cette, de la façon ci-dessus, & vous y ajoûterez une demie once de canelle, & un gros de safran. Vous mettrez d'abord la moitié du safran dans l'Alambic, & vous réserverez l'autre moitié pour la teinture. Les quantités d'eau & de sucre sont différentes, & nous les donnerons dans la recette. On distille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, sur un feu tempéré.

Et pour faire le superfin escubac d'Irlande, vous ferez comme pour celui de France, c'est-à-dire, que vous distillerez tout le safran porté dans la recette du premier.

Recette de l'Escubac d'Irlande.

Vous mettrez dans l'Alambic quatre pintes d'eau-de-vie de grains, & la plus spiriteuse qu'il sera possible d'avoir, avec une chopine d'eau : vous mettrez d'abord quatre gros de safran, dix gouttes de quintessence de cédra, dix de celle de bergamotte, dix gouttes de quintessence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de limette, une demie once de canelle, un demi gros de vanille, un gros de macis, huit clous de girofle, un gros de graine d'angélique, un demi gros de celle de coriandre, un demi gros de graine de cherui, & vous pilerez toutes ces graines & épices

ſuſdites, & diſtillerez cette recette ſur un feu tempéré. Vous employerez, pour faire le ſyrop, trois livres de ſucre, & une pinte d'eau, quatre gros de ſafran, & une chopine d'eau bouillante, pour faire la teinture, & vous ag:rez pour ce, comme nous l'avons dit aux recettes précédentes de l'eſcubac de France.

Reeette pour le ſuperfin Eſcubac d'Irlande blanc.

Vous employerez la même reeette, & la même quantité de ſucre, pour le ſyrop; mais vous le ferez fondre dans trois chopines d'eau, n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans l'Alambic, c'eſt à-dire, une once. Il eſt a propos de ne point employer de caſſonade, par la raiſon décrite à la fin de cette recette de l'Eſcubac de France.

CHAPITRE XCII.

De l'Huile de Venus.

L'Huile de Venus eſt une eſpéce d'Elexir, dont feu M. Cicogne Médecin fut l'Inventeur. Cette Liqueur eſt digne d'éloges : on ne peut les lui refuſer, & nous devons de la reconnoiſſance au tra-

vail de son Auteur, autant que le Public doit être mécontent, de voir que les Distillateurs ont peu suivis sa recette. Les matiéres de sa composition, cependant, sont ou doivent être connues de tous les Distillateurs. La base de cette liqueur sont les graines de Cherui, de Carvi, & celle du Docus; & la teinture qu'on lui donne est celle du saffran. C'est une espece d'Escubac extrêmement cordial, que cet Elixir que nous devons à Monsieur Cicogne; son alliage est extrêmement bien raisonné, tout y est parfait; le dégré de force, la légereté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. Monsieur Cicogne a ajoûté le macis à ces graines, & pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matiéres en même-tems dans l'Alambic, avec de l'eau de-vie & un peu d'eau, ensuite les distiller sur un feu ordinaire; il ne faut pas tirer de phlegme; & quand on a tiré les esprits, & fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante. Quand le sucre est fondu, & que le syrop est froid, on y verse les esprits distillés, & sur le champ, on y met une teinture de saffran; faite de la façon, décrite dans les Chapitres précédens de l'Escubac; & lorsque tout est mêlé, on passe cette liqueur à la chausse; & quand elle est claire, elle est faite.

Il faut obſerver, qu'il faut toujours laiſſer réfroidir la liqueur avant de la paſſer à la chauſſe, afin que les eſprits ne s'évaporent que le moins qu'il ſera poſſible.

Il eſt à propos & même eſſentiel, de n'employer que du ſucre, ſi l'on veut que la liqueur ſe clarifie plus promptement, & plus facilement : car cette liqueur eſt preſque auſſi difficile à clarifier que l'Eſcubac. Le ſaffran étant gras par lui-même, engraiſſe aſſez la chauſſe, ſans qu'il ſoit beſoin d'employer de la caſſonade. Vous vous ſervirez donc à cet effet, d'une chauſſe faite avec un drap commun, & point ſerré, plus fin cependant que pour l'Eſcubac, parce qu'il n'y a pas tant de ſaffran dans l'huile de Venus que dans l'Eſcubac ; & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne ſoit pas ſi colorée : mais auſſi faut-il le choiſir moins ſerré que pour des liqueurs fines, & moins moëleuſes.

Recette pour environ quatre pintes d'huile de Vénus.

Vous mettrez dans l'Alambic une once de Carvi, une once de Cherui, une once de Docus-Creticus, deux gros de macis ; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour faire le ſyrop, quatre livres & demie de ſucre, & une pinte d'eau bouillante ; & pour faire la

teinture, environ un demi-septier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le saffran & le presserez, comme il est dit, jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée : vous en employerez deux gros, & vous verserez cette teinture dans la liqueur, en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de supprimer ce qui pourroit en rester.

CHAPITRE XCIII.

Des Eaux-de-vie d'Andaye et de Dantzic.

JE n'aurois pas fait de ces deux especes d'eaux, un Chapitre particulier : si l'on n'avoit trouvé le secret de les faire : un seul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc; il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie ; ensorte que si vous voulez faire huit pintes d'eau-de-vie, vous mettrez dans votre Alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver, & pour parfumer cette eau-de-vie, quelles que soient les matiéres, dont vous voudrez lui donner le goût ; vous mettrez dans le vin que vous distille-

rez le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.

CHAPITRE XCIV.

DES ODEURS.

L'AMBRE, LE MUSC ET LA CIVETTE.

COmme les odeurs ſont partie de la diſtillation, & que nous tâchons d'être utile à tous égards, & à autant de perſonnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des eſprits d'odeur; & comme l'ambre, le muſc & la civette, ont été de tous temps l'ame des odeurs, nous allons d'abord définir ces trois drogues, & nous paſſerons enſuite à l'explication de ce qu'on en fait.

L'AMBRE.

Je ne veux parler ici que de l'ambre dont ſe ſervent les Diſtillateurs: c'eſt l'ambre gris. Cette drogue ſe fond à peu près comme la cire: ſa couleur eſt tantôt griſe de ſouris clair, tantôt cendrée ou blanchâtre, tantôt mêlée de blanc, de gris & de jaune, & quelquefois noirâtre: d'une odeur très douce, lorſqu'elle eſt étendue, ou mêlée parmi quelque autre drogue odoriférante:

rante : car lorſqu'elle eſt nouvelle, elle a très-peu d'odeur. On ramaſſe l'ambre aux bords de la mer, dans pluſieurs contrées : mais ſur-tout, on le trouve plus communément aux maldives.

Tout le monde parle de ſon origine, & tout le monde en parle différemment. Je me contenterez d'expliquer la maniere de l'employer.

Quinteſſence d'Ambre.

Quoique l'ambre ne ſoit point auſſi à la mode, qu'il y fut jadis, il tient encore aſſez ſon coin dans le monde, pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quinteſſence : un goût ſe perd & revient. L'ambre a eſſuyé ces viciſcitudes de goût ; mais il faut ſçavoir l'employer.

La premiére préparation qu'on fait à l'ambre, eſt de le réduire en quinteſſence, qui ſert à parfumer tout ce qu'on veut, liqueur, eſprits, meubles, &c.

On fait de trois ſortes de quinteſſence d'ambre... D'ambre de muſc & de civette, d'ambre & de civette, & d'ambre ſeul. Avant d'expliquer ces trois ſortes de quinteſſences, il faut dire ce que c'eſt que le muſc & la civette ; & c'eſt ce que nous allons faire.

Le *Musc*.

Le musc est une espéce de sang billieux fermenté, caillé, & presque corrompu, qu'on tire d'une vessie, grosse comme un œuf de poule, qui se trouve sous le ventre d'une bête sauvage à quatre pieds, & qui porte le même nom. Quelques uns l'appellent Gazelle des Indes. Cet animal est une espéce de chevreuil fort léger, qui est assez commun dans les Royaumes de Tonquin & de Boutan.

La Civette.

La civette est une liqueur épaisse & odoriférante, qu'on tire d'un animal, qui porte le même nom. Cet animal est gros à peu près comme un chat ordinaire, ou une grosse fouine.

L'on peut faire de la quintessence avec les trois drogues ci-dessus, avec deux, ou de l'ambre seul.

Lorsqu'on fait la quintessence avec les trois drogues, il faut prendre garde que si le musc est vieux, ce qu'on connoît par la vivacité de sa couleur, qui tire sur le noir, comme est un sang coagulé & pétrifié, en quelque façon; & que la vessie, ou pellicule dans laquelle il est renfermé, soit entiére, parce qu'une partie de l'odeur s'évapore: & quoique le musc puisse, malgré

qu'il soit exposé en plein air, conserver beaucoup d'odeur après vingt ans, cependant quand on veut en tirer la quintessence, il est bon, qu'il n'ait perdu de son odeur, que le moins qu'il se pourra.

Pour la civette, il faut la choisir la plus claire & la moins brune, qu'il se pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair aussi est toujours le meilleur & le plus nouveau.

Sur ces connoissances, vous employerez ces matieres, ainsi que nous l'allons dire: vous mettrez dnns une phiole, ou bouteille, les quantités d'ambre, musc & civette, que nous dirons dans les recettes, avec de l'esprit-de-vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette, ou au musc, vous ne mettrez qu'une de ces matieres dans ladite phiole, ou bouteille; mais toujours avec de l'esprit de-vin rectifié. A l'ambre de même, on ne met que l'ambre seul: & cependant on appelle toutes ces quintessences, quintessences d'ambre: c'est à ceux, qui doivent les employer, à se familiariser avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres: ou si ce sont des quintessences simples, ou mélangées, pour en connoître les qualités, & leurs donner leur véritable prix, parce que celle d'ambre simple, est plus chere que les autres.

Quelque drogue desdites, que vous met-

tiez en quinteſſence, ou ſimple, ou mêlangées, vous aurez ſoin de les pulvériſer, & d'en mettre la poudre dans la bouteille: enſuite vous acheverez de la remplir, pas tout à fait pourtant: vous la boucherez enſuite, de façon que rien ne puiſſe s'en évaporer, & vous la mettrez fermenter dans le fumier, pendant ſix ſemaines: & de huit en huit jours, vous changerez de fumier, pour conſerver toujours à peu près le même dégré de chaleur: & toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agiterez bien la bouteille, pour remuer à fond les matiéres, afin que la quinteſſence s'en détache mieux. Ce tems écoulé, vous retirerez votre quinteſſence, ainſi digérée, la laiſſerez repoſer quelque tems, & après, la tirerez à clair, en la verſant doucement dans une autre bouteille, par inclination; & le reſte des matiéres, qui ne ſont pas bonnes à être vendues, vous les employerez pour votre travail: ces matiéres ſont trop précieuſes & trop cheres, pour en laiſſer perdre quelque choſe: ces quinteſſences ſervent enſuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1°. la recette de la quinteſſence de civette & de muſc; enſuite je donnerai celle de l'ambre, ſur laquelle nous aurons encore quelque remarques à faire.

Recette de la Quinteſſence de Muſc, Ambre & Civette.

Prenez demie once d'ambre gris, demie once de civette, & deux gros de muſc, que vous pulvériſerez, & mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'eſprit-de-vin, & les ferez digérer dans le fumier, le tems qu'il eſt dit dans votre Chapitre, & comme il eſt dit.

Recette pour la Quinteſſence d'Ambre & de Civette.

Vous prendrez ſix gros d'ambre, & ſix gros de civette, bien pulvériſés, que vous mettrez dans une bouteille, avec pareille quantité d'eſprit-de-vin que ci-deſſus; & tiendrez pour le reſte, la même conduite, qu'il eſt dit à la recette précédente.

Recette pour la Quinteſſence d'Ambre gris.

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériſerez, & mettrez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'eſprit-de-vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes : vous ferez digérer cette infuſion comme les précédentes, ou vous expoſerez ladite infuſion au ſoleil, pendant le même eſpace de tems que nous avons dit, ce qui ſera encore mieux. Comme cette Quinteſſence eſt extrêmement

chere, vous pourrez en faire de deux sortes, pour deux sortes de prix, & pour votre usage particulier; & vous vous réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le soit, sur la force dont elle sera, pour dix, quinze ou vingt gouttes, selon ce quelle sera, & ce que vous voudrez parfumer.

CHAPITRE XCV.

Des eaux d'odeur, aux fruits, à écorce, en esprits simples & rectifiés.

CE que nous traitons actuellement est la partie la plus belle de la distillation. C'est aussi l'ouvrage des Parfumeurs; mais comme elle est la plus belle, aussi elle est la plus dangereuse, parce que la meilleure partie de ce travail se fait en esprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici est des fruits à écorce. Nous avons déja dit dans plusieurs endroits de ce Traité, que non-seulement pour le goût, mais encore pour les odeurs, les fruits à écorce ont des ressources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur, aux esprits simples : mais un bon Distillateur doit abandonner absolument cette par-

tie. S'il en fait, c'est uniquement parce que les personnes qui en veulent, ne mettent pas aux esprits rectifiés le prix, que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeur de tous les fruits à écorce ; on employe les fruits plus efficacement que les quintessences ; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabriquant: ce sont les quintessences qu'on employe le plus ordinairement ; elles flatent beaucoup l'odorat, font revenir des évanouissemens ; elles sont pat conséquent de plaisir & d'utilité, & souvent, de nécessité. Ce n'est pas de leur éloge qu'il doit être question à présent ; c'est de la bonne façon de les faire.

Il faut pour la conduite de ces opérations redoubler d'attention, bien gouverner son feu, & n'employer que l'élite des marchandises.

C'est ici sur-tout que sert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce, & de leurs quintessences, & ce que nous avons écrit des dangers de la rectification des moyens de remédier aux accidens qui arrivent, soit en rectifiant les esprits, soit en employant des esprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en est très-simple. Vous mettrez les zestes de vos fruits à écorce, ou les quintessences dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie.

Pour celles aux eſprits ſimples, & pour celles aux eſprits rectifiés, vous les mettrez de même les zeſtes des fruits à écorces ou les quinteſſences deſdits fruits dans l'Alambic, avec des eſprits ſimples qu'on repaſſe à l'Alambic pour les rectifier ; & quand ils ont été dépouillés de leurs phlegmes, l'opération eſt faite.

Une recette général ſera ſuffiſante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs, aux fruits à écorces ; & avec ce ſecours, vous pourrez les faire toutes aux eſprits, tant ſimples que rectifiés.

Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur, aux fruits à écorces, en eſprit ſimples & rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic cinq pintes & chopine de bonne eau-de-vie, ſi vous faites votre eau d'odeur en eſprit ſimple ; ſi vous la faites au Cédra, vous y mettrez les zeſtes de douze beaux Cédras, ou une once de la quinteſſence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamotte, vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zeſtes de huit bergamottes, ou une once de ſa quinteſſence.

Si c'eſt à l'orange de Portugal, vous mettrez les zeſtes de vingt belles oranges, ou dix gros de ſa quinteſſence, & toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

Si vous la faites au citron, vous mettrez les zestes de vingt citrons, ou dix gros de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon, autant de fruit ou de quintessence qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faites de l'eau d'odeur à la bigarade; vous mettrez les zestes de trente fruits de cette espece, ou une once & demie de quintessence; & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eau d'odeur auxdits fruits en esprits rectifiés, vout mettrez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits; ensuite vous les rectifierez, & à cette seconde opération, vous mettrez les zestes ou quintessences des fruits, & distillerez le tout une troisiéme fois.

C'est sur tout pour les esprits rectifiés, qu'il faut éviter de tirer des phlegmes; sans cela l'opération seroit absolument manquée, & d'ailleurs la marchandise seroit gâtée, s'il y en avoit jusqu'à un certain point.



CHAPITRE XCVI.

Des eaux d'odeur aux épices, en esprits, tant simples que rectifiés.

LEs Epices sont encore meilleures que les fruits à écorce, pour remédier aux accidens, & fortifient le cerveau & l'estomach, mieux que les fruits, quoiqu'elles flatent bien moins l'odorat.

Mais la conduite en est longue & pénible, il est plus difficile de tirer l'odeur des épices, que de toutes les autres matiéres sujettes à la Distillation; car pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que sur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les phlegmes. Or, comme il ne faut point de phlegmes, & qu'il est question ici de tirer des esprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la distillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier, que vous aurez soin de couvrir avec un sac de peau bien lié au pilon, en lui laissant assez de jeu pour le lever & baisser. Cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épiçes, &

quand elles auront été bien pulvérisées; vous les passerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, & acheverez de pulvériser ce qui sera resté de plus grossier, & le passerez comme ci-dessus au tamis; les épices étant ainsi pulvérisées, & réduites en poudre, impalpable, & passées au tamis, vous les mettrez en digestion dans une bouteille, avec de l'eau-de-vie, pour quinze jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faite en esprit simple, ou dans de l'esprit-de-vin, si elle doit être faite en esprit rectifiés. Vous boucherez bien la bouteille dans laquelle sera cette infusion, & la remuerez tous les jours sans la déboucher; il faut observer, que cette digestion se fait mieux l'été que l'hyver; & si cette opération se fait l'hyver, & qu'il gêle, je conseille de laisser les épices en digestion huit jours de plus que le tems prescrit plus haut. En tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très-chaud; & si c'est l'été, vous pourrez l'exposer au Soleil, la chaleur fait toujours mieux sortir les esprits. Rien n'est plus capable de les bien développer. Ce tems expiré, vous les distillerez comme nous l'allons dire.

Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez ensuite par dégré jusqu'à la fin, pour

faire monter l'odeur des épices.

On peut, ſi l'on veut, mélanger les épices, c'eſt-à-dire, en mettre de deux eſpeces enſemble, & conduire toujours l'opération ſur les mêmes principes ; c'eſt-à-dire, proportionner ſes épices, de façon qu'en les partageant par moitiée, elles ne faſſent enſemble que la quantité que feroit une ſeule, comme il ſera porté par la recette. Si vous en employez trois, vous les diviſerez par tiers, & par quart, ſi vous en employiez quatre, toujours en même quantité que vous en mettriez, ſi vous n'en employiez qu'une ſeule.

Obſervez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, ſi vous voulez faire votre liqueur parfaite.

Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur aux épices, en eſprit, tant ſimples que rectifiés.

Si vous faites vos eaux d'odeur, en eſprits ſimples, vous employerez ſix pintes de bonne eau-de-vie, parce que la digeſtion en conſomme d'abord bien une chopine.

Si c'eſt à la canelle, qu'il faut qu'elle ſoit faite, vous en employerez ſix onces.

Si c'eſt au girofle, vous n'en employerez qu'une once, avec la même quantité

d'eau-de-vie que nous venons de dire, pour la digestion.

Si c'est au macis, pareille quantité que pour le girofle.

Si c'est à la muscade, encore de même qu'aux deux précédentes.

Si vous voulez faire lesdites eaux en esprits rectifiés, vous employerez huit pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits dans lesquels vous ferez digérer vos épices pulvérisées ; & ensuite vous les distillerez, & repasserez à l'Alambic pour les rectifier, jusqu'à ce qu'elles soient bien dépouillées de tout phlegme.

Je crois, que vous n'aurez pas oublié (ce qui est encore plus essentiel en cette partie qu'en tout autre) qu'il ne faut employer d'épices, que les meilleures, & dont vous aurez fait un bon choix, en suivant ce que nous avons dit aux Chapitres des épices. Cet abrégé en recette, vous servira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.



CHAPITRE XCVII.

Des eaux d'odeur aux fleurs en esprits, tant simples que rectifiés.

Nous avons déja donné, au Chapitre des plantes aromatiques, plusieurs eaux d'odeur aux fleurs : nous allons achever ici ce qui nous reste à dire sur cet article.

On tire très-facilement de l'eau simple aux fleurs; mais des esprits d'odeur aux fleurs sont très-rares, si ce n'est de la fleur d'orange, & des fleurs des autres fruits à écorce : ce n'est pas cependant, qu'on n'en puisse tirer de très-parfaits, d'une infinité de fleurs, telles que sont le lys, la tubéreuse, la rose, le jasmin, la jonquille, l'œillet, le narcisse, le muguet, la jacinte, desqu'elles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits : mais tirer ces quintessences de fleurs, est un travail très considérable, & très difficile : à Paris l'on ne se donnent pas cete peine.

Il est vrai, que les fleurs ici sont moins abondantes en quintessence, que celles des Pays chauds : & d'ailleurs, nous avons des fleurs, dont l'odeur est si douce, que les esprits prendroient toujours sur elles le

dessus; & ces fleurs aussi ne rendent pas beaucoup de quintessence: mais en général, les fleurs, qui devroient, sans contredit, faire le parfum par excellence, sont négligées, & on ne veut pas se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourroient donner; cependant, si pour la plûpart d'entre elles, on vouloit faire la même chose, & tenir la même conduite que pour la quintessence de rose, je suis sûr, qu'en employant le sel, on tireroit d'excellentes quintessences, ainsi que je l'ai expérimenté moi-même plusieurs fois.

Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeur, aux fleurs, en esprits simples & rectifiés.

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & une once de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur, si vous faites vos eaux d'odeur aux esprits simples.

Et si vous voulez faire lesdites quatre pintes aux esprits rectifiés, vous employerez sept pintes d'eau-de-vie, que vous mettrez dans l'Alambic: vous en tirerez d'abord les esprits, & vous les rectifierez ensuite avec une once de la quintessence, de la fleur dont vous voudrez, que vos esprits ayent l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-dessus, fruits,

fleurs, & épices, il ne faut point mettre d'eau dans l'Alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage, vous n'aurez qu'à mélanger plusieurs quinteſſences; vous en mettrez autant de l'une que de l'autre, & vous en ferez une once de toutes, c'eſt à dire, que ſi vous en employez de deux ſortes, vous mettrez une demie once de chacune; & ſi vous en employez de quatre ſortes, vous en mettrez deux gros de chacune.

CHAPITRE XCVIII.

D l'Eau sans Pareille.

QUelques Diſtillateurs font leur eau Sans Pareille, du citron qu'ils diſtillent ſimplement à l'eau-de-vie, & tirent par deſſus tout beaucoup de phlegmes, au point même d'être obligés de filtrer leur diſtillation au coton: mais les vrais Diſtillateurs employent les quatre quinteſſences des fruits à écorce: ſçavoir, de cédra, de bergamotte, d'orange de Portugal, & de limon, & rectifient les eſprits.

Voilà en un peu de mots, avec quoi & comment l'on fait l'eau ſans pareille; il ne s'agit à préſent que de bien opérer, & de diſtiller les matieres ſur un feu ordinaire,

ſans phlegme, & de donner la recette des unes & des autres eaux ſans pareille.

Recette pour quatre pintes d'eau ſans pareille, au fruit, en eſprits ſimples ou communs.

Vous mettrez dans l'Alambic les zeſtes de douze citrons, cinq pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau, & vous tirerez vos eſprits dans un récipient de quatre pintes, ou environ : il y aura des phlegmes ; mais quand les eſprits feront tirés, vous les filtrerez au coton, & votre eau d'odeur deviendra auſſi claire que les eſprits tirés ſans phlegme. Cette eau eſt la plus commune, & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent un plus bas prix.

Recette pour quatre pintes d'eau ſans pareille, en quinteſſence des quatre fruits, aux eſprits ſimples.

Vous mettrez dans votre Alambic deux gros de quinteſſence de cédra, deux gros de celle de bergamotte, deux gros de quinteſſence d'orange de Portugal, & deux gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, ſans eau, dont vous tirerez les eſprits.

Recette pour pareille quantité de la même, aux mêmes quintessences, en esprits rectifiés.

Vous mettrez les esprits de sept pintes d'eau de-vie dans l'Alambic, pour les rectifier, & vous mettrez la même quantité de chaque quintessence, que nous avons dit à la recette précédente, pour les esprits simples, & votre eau sans pareille sera parfaite.

Si vous voulez que votre eau sans pareille soit véritablement bonne, ne faites pas comme les Parfumeurs, qui pour s'éviter la peine, les frais & les risques de la rectification, ne font d'autre façon, pour faire leur eau sans pareille, que de faire dissoudre les quintessences des quatre fruits ci-dessus dans de l'esprit-de-vin; aussi vous pouvez voir, que leurs esprits d'odeur n'ont jamais la qualité & le brillant, qu'ils doivent avoir.



CHAPITRE XCXIX.

De l'Eau de Chypre.

ON continue de faire des esprits ambrés, sous le nom d'eau de Chypre, & cette eau est fort à la mode, d'où l'on voit, qu'il est encore beaucoup d'amateurs de cette odeur ; mais c'est la seule aussi qui soutienne ce parfum, qu'on a regardé longtems comme ce qui étoit de plus exquis en ce genre.

Pour faire cette eau d'odeur, on employe la quintessence d'ambre gris, la plus pure & la meilleure qu'il est possible, sans mélange de musc & de civette. Si vous la faites en esprit simple, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre Alambic, que vous tirerez en esprit. Si vous la faites aux esprits rectifiés, vous mettrez de l'esprit-de-vin dans l'Alambic, avec la quintessence, & jamais d'eau ; & vous ne ferez jamais dissoudre sa quintessence dans l'esprit-de-vin, si vous voulez que les esprits ayent le brillant qu'ils leur convient d'avoir : vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre, en esprits simples.

Vous mettrez dans l'Alambic deux gros de quintessence d'ambre gris, sans mélange de musc ni de civette, & la meilleure qu'il sera possible d'avoir, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie sans eau, & observerez sur-tout de ne point tirer de phlegme; cela est essentiel pour cette eau d'odeur.

Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic les esprits de sept pintes d'eau de-vie, avec deux gros de quintessences d'ambre gris, comme il est dit ci-dessus, pour les rectifier.

CHAPITRE C.

De l'Eau de Vestale.

CEtte eau, comme beaucoup d'autres, est une eau de fantaisie: elle est ancienne, mais elle est fort agréable, & ce qui la compose en a fait un parfum fort bon: elle est des meilleures, quand elle est faite en esprits rectifiés.

Cette eau se fait tout simplement avec de la graine de carotte, & de l'eau de-vie,

Quand l'Alambic est ainsi garni, vous distillés votre recette à petit feu, & sur-tout sur la fin, de peur que la graine ne s'attache au fond de la cucurbite, ce qui perdroit vos esprits; & vous tirerez les esprits, sans mettre d'eau dans l'Alambic: & comme la graine boit les phlegmes, si vous ne prenez précisément le moment où les esprits cessent, pour délutter le récipient, la graine qui s'attache au fond de l'Alambic, donne aux esprits le goût d'empyreume & de feu, & votre marchandise se gâte absolument.

Si vous faites cette eau en esprits rectifiés, vous y ajoûterez de la quintessence de limette, & de celle d'ambre gris: ces odeurs mises en très-petite quantité, n'en font point une dominante, & ce mélange fait une odeur des plus agréable, ou on apperçoit le mélange, sans distinguer précisément de qu'elle nature sont les odeurs, qui la composent: vous ferez distiller cette eau à petit feu, crainte d'accident, & votre eau de vestale sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de Vestale, en esprits simples.

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de graine de carotte, sans eau ni phlegme.

Recette pour pareille quantité de ladite eau, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic sept pintes d'eau-de-vie, avec deux onces de graine de carotte, sans eau : vous les distillerez d'abord à un feu modéré ; & quand vous en aurez tiré les esprits, vous remettrez lesdits esprits dans l'Alambic, avec une once de quintessence de limon, & trois gouttes seulement de quintessence d'ambre gris ; & quand vous repasserez lesdits esprits, avec les quintessences susdites, vous les rectifierez sur un petit feu, pour prévenir les accidents.

CHAPITRE CI.

De l'Eau d'Artus.

L'Eau d'Artus est une eau d'odeur en esprits rectifiés, odeur ancienne, mais très-bonne. Le clou de girofle & l'iris sont la base de cette eau. Comme nous avons déja parlé du girofle, disons un mot de l'iris.

L'iris qu'on employe le plus volontiers, est celui de Florence : sa racine est fort odoriférante, & c'est la racine seule qu'on employe. Quand on le met tremper dans du vin, cette plante lui donne un goût & une odeur agréable.

Elle a été ainsi appellée, parce que les couleurs de ses fleurs ressemblent assez à celles de l'arc-en-ciel. On appelle autrement cette plante, *Flambe.*

La diversité de ces couleurs provient des différents climats dont on nous les apportent. & le mélange de leurs semences, fait qu'en dégénérant, elles se revêtissent de toutes les couleurs, que nous leurs voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous dirons dans ce Chapitre.

Pour faire donc l'eau d'artus, vous prendrez du clou de girofle, que vous pilerez, & de la racine d'iris, que vous casserez & hacherez par petits morceaux; vous la mettrez dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie, sans eau; vous en tirerez les esprits sans phlegme. & remettrez ensuite ces esprits dans l'Alambic, pour les rectifier: on ajoûte encore à la recette ci-dessus, de la quintessence de bergamotte, & du néroly de fleurs d'orange. Cette recette se distille d'abord à un feu ordinaire, & vous la rectifierez à petit feu..

Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus.

Vous mettrez dans l'Alambic un quarteron de racine d'iris de Florence concassé, une once de clou de girofle, & sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matieres à un feu ordinaire, sans

tirer de phlegme, & sans mettre d'eau dans l'Alambic. Quand ces esprits seront tirés, vous les remettrez dans l'Alambic, sur un petit feu, pour les rectifier avec une once de quintessence de bergamotte, & deux gros de néroly, ou quintessence de fleurs d'orange. On voit, par ce composé, qu'il doit résulter une odeur très-agréable, & que l'eau d'Artus n'a de défaut, que celui d'avoir duré longtems.

CHAPITRE CII.

De l'Eau de Bouquet.

L'Eau de Bouquet est un mélange de fleurs distillées, dont les odeurs réunies, font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jasmin, l'œillet, la rose, la jonquille & le lys, toutes fleurs dont l'odeur est très-agréable. La conduite de cette opération est la même que celle de toutes les eaux d'odeur : vous distillerez cette recette sur un feu ordinaire, & ne tirerez pas de phlegme.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquet en esprit, tant simples que rectifiés.

Vous mettrez dans l'Alambic une demie once d'essence de lys, ou une demie livre de cette fleur, deux gros de néroly, ou un quarteron de fleurs d'orange, une demie livre de jasmin d'Espagne, une botte d'œillet à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, ou un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille & sept pintes d'eau-de vie. J'ai dit plus haut, qu'il falloit la distiller sur un feu ordinaire, mais il est infiniment mieux de la distiller au bain marie, ou au bain de vapeurs.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des esprits, & vous n'en tirerez qu'environ trois pintes & demie : vous observerez, qu'il faut piler toutes les fleurs susdites, pour les distiller.



CHAPITRE CIII.

De l'Eau Royale.

L'Eau Royale est des eaux d'odeur la plus parfaite ; ce qui lui a fait donner le nom de Royale, & qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cédra, de muscade, & de macis, duquel alliage résulte un tout excellent du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce tems, rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples ; mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettrez que les épices la premiére fois que vous la passerez à l'Alambic, & vous mettrez la quintessence du cédra, lorsque vous voudrez rectifier, & elle sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau Royale.

Vous employerez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, une once de macis pilée, une demie once de muscade aussi pilée, de quintessence de cédra. Vous ne mettrez point d'eau dans votre Alambic, & vous aurez l'attention de ne point tirer de phlegme.

Si vous voulez rendre votre eau Royale infiniment plus parfaite, il faut la rectifier,

& pour ce, vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quintessence de cédra que quand vous repasserez les esprits, ainsi que nous l'avons dit: éviterez de tirer des phlegmes; & pour ce, vous employerez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau Royale.

CHAPITRE CIV.

De l'Eau de Beauté.

L'Eau de Beauté a tiré son nom de ses propriétés. Elle se fait avec des plantes aromatiques, dont nous avons donné les définitions aux Chapitres des plantes. On la fait en eau simple & aux esprits. Elle décrasse le visage, & laisse une odeur fort agréable. On prend pour cela du thim, lorsqu'il est en fleurs: on dérame les branches: on met les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'Alambic, avec de la Marjolaine, ce qui fait un mélange d'odeur fort agréable, & qui flate très-fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en esprits, vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'Alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & vous les distillerés au

bain-marie, à grand feu, & vos eſprits ſeront très-bons.

Si au contraire vous faites cette eau à l'eau ſimple, vous mettrez la même recette dans l'Alambic, hors que vous mettrez de l'eau au lieu d'eau-de-vie, & vous diſtillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une & l'autre eau ſert à décraſſer le viſage. L'eau ſimple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux eſprits décraſſe mieux, & deſſéche les boutons, qui pourroient être au viſage.

Recette pour quatre pintes d'eau de Beauté, ſimple & aux eſprits.

Vous prendrez une demie livre de thim, & une demie livre de Marjolaine, feuilles & fleurs des deux plantes, que vous mettrez dans l'Alambic, avec ſix pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, & diſtillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau ſimple, vous mettrez pareille quantité que deſſus de marjolaine & de thim, & ſept pintes d'eau, pour en tirer environ quatre pintes, que vous diſtillerez pareillement au bain-marie, & toutes deux ſeront parfaites.

CHAPITRE CV.

Du Pot Pourri.

QUi dit pot pourri, dit ordinairement un ramaſſis de toutes ſortes de choſes; c'eſt ici préciſément la même choſe, c'eſt un aſſemblage de pluſieurs fleurs & épices, auxquelles on pourroit ajoûter des quinteſſences de fruits à écorce, de l'ambre, de muſc & de la civette, en un mot de tout ce qui eſt odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie, qui ne ſoit point échauffée, de l'œillet à ratafia bien choiſi, & vous ôterez le cœur, pour n'employer que les feuilles, des lys dans leur entier, & bien frais, des roſes muſquées blanches, dont vous arracherez les feuilles, des épices, de lavande, de la fleur de romarin, & les ſommités des branches de cette plante, des branches de thim, de ſauge, d'armoiſe, de marjolaine bien déramées, du baſilic, du mélilot; vous mettrez de chaque choſes parties égales : après vous prendrez des quatre épices, que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs & les plantes enſemble. Vous prendrez une grande terrine bien verniſſée; vous y mettrez d'abord

au fond un lit de sel, & un peu d'épices pilées; ensuite vous mettrez un lit de fleurs & plantes, sur lequel vous mettrez un autre lit de sel & épices, que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs & plantes, ainsi jusqu'à ce que vous ayez rempli votre terrine, en observant de ménager vos épices, desorte que tout soit assaisonné également, & vous finirez par un dernier lit de fleurs & plantes. Quand tout sera arrangé, comme nous venons de le dire, vous couvrirez votre terrine d'un couvercle, qui lui soit bien ajusté, afin de pouvoir le lutter, pour obvier à l'évaporation des odeurs, qui y sont contenues. Vous l'exposerez au Soleil, & tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine, & remuerez lesdites matieres jusqu'au fond, avec une espatulle, & la recouvrirez chaque fois de même qu'à la premiere : vous continuerez le même exercice tous les deux jours, pendant six semaines, après lequel tems votre pot pourri se trouvera fait, & parfait, & son odeur sera très-bonne.

On se sert du pot pourri, pour mettre dans les appartemens, on en fait des sachets de senteur, que plusieurs personnes portent sur elles, qu'on met sur les toillettes, dans les armoires, & enfin pour se garantir des mauvaises odeurs, & même chasser le mauvais air.

Recette du Pot Pourri.

Vous employerez une livre de chaque fleur, & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices; c'est-à-dire, un quarteron de chacune, autant de lit de sel, que de lit de plantes & fleurs; & quand votre pot pourri sera fait, vous pourrez en séparer une partie dans laquelle vous mettrez un peu d'ambre pour ceux qui pourroient l'aimer; car l'odeur de cette drogue n'est pas d'un goût général.

CHAPITRE CVI.

Des Eaux Simples.

QUOIQUE je me sois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme à la partie principale d'un Distillateur de liqueurs & eaux d'odeur, & que tout ce qui se distille soit de mon Art, je n'ai pas négligé les eaux simples.

La distillation des eaux simples a été abandonnée par les Distillateurs de Paris aux Apoticaires de cette Ville; ils leurs ont laissé par ce moyen une grande partie de leurs richesses: car les eaux simples telles, que celles qu'on tire de la fleur d'orange; les eaux simples de rose, de lavan-

de, & des autres plantes aromatiques, ne laiſſent pas d'avoir beaucoup de mérite. D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quinteſſences, ſoit de roſe, ſoit du néroly, peuvent s'employer en liqueurs pour le commun ; & beaucoup de fameux Diſtillateurs de Paris achetent de grandes parties d'eau-de-vie, qu'ils diſtillent en eſprits, auxquelles ils ajoûtent les quantités d'eaux ſimples qui ſuffiſent, à leurs donner le goût & l'odeur, des fruits ou fleurs, dont ils veulent faire des liqueuts ; & de cette façon, ils s'en rendent la Fabrique extrêmement aiſée.

Si vous ſervez d'une ſemblable pratique, vous ſuivrez au moins ce que nous en avons dit, & vous raiſonnerez vos recettes, vous tirerez autant d'eau, qu'il vous en faudra pour faire votre ſyrop, que vous mêlerez avec l'eſprit-de-vin.

Les eaux ſimples des fruits à écorce, ſont d'une odeur très-flateuſe & très-agréable. On s'en ſert pour parfumer les pâtes à laver les mains, elles ſont propres auſſi à parfumer les crêmes, & autres mets, tant de cuiſine que d'office, dans leſquels entre du fruit à écorce ; on ſe ſert à préſent des eaux ſimples, des fruits à écorce pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux ſimples ont encore d'autres proprietés, que perſonne juſqu'ici ne s'eſt

donné la peine de chercher, ainsi que les épices. J'ai hazardé quelques expériences, que je donne au Public, dont on pourra faire un très-bon usage, & que j'expliquerai au long dans un second volume, auquel je travaille actuellement, si cette idée est suivie.

Les eaux simples des fines herbes, & distillation des quatre épices pour la cuisine.

Personne jusqu'à présent n'avoit imaginé, qu'on pût tirer parti de la distillation pour la cuisine, quelques expériences que j'ai faites, m'ont fait reconnoître, qu'on pouvoit très-bien distiller toutes les plantes d'odeur, dont on se sert dans les ragoûts. On employe déja dans la cuisine l'esprit-de-vin; il reste à sçavoir comment on peut avoir des fines herbes en hyver, plus odorantes & de meilleur goût, qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur saison. J'ai distillé le thym, la sauge, le basilic, le laurier, le cerfeuil, le persil, l'oseille, en eau simple, & du meilleur goût. Après leur saison, on ne peut les employer. Elles sont desséchées, sans saveur, avec peu d'odeur, souvent échauffées, poudreuses, & presque corrompues, & par conséquent ne peuvent donner qu'un mauvais goût, aux ragoûts auxquelles on les employe.

La distillation les conserve & les rend dans les saisons, où elles ne sont plus meilleures & plus odorantes, quelles ne le furent jamais. Quelles obligations n'auront point les Chefs de cuisine, aux personnes,qui leur procureront toutes ces ressources ! C'est ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une seconde, qui ne leur est pas moins avantageuse, c'est de distiller les quatre épices, comme je le fais journellement; il est d'expérience, que les épices distillées, ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices, telles qu'on les employe.

La distilation les dépouille de tout ce quelles ont de grossier, & n'en extrait qu'un esprit superfin, dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets, qu'on veut assaissonner, les parfumera infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature,que la distillation n'a pas dépouillé des parties grossieres, corrosives & caustiques. Cet esprit d'épice servira surtout pour les gelées, pour les crêmes & autres mets, dans lesquels on veut un beau transparent, & du brillant, & que les épices rendent obscures & nébuleuses; & dans notre méthode on est assuré de réussir. Plusieurs personnes n'aiment pas sentir dans la bouche les épices, sur-tout le clou de girofle. L'esprit des épices obvie à tous ces inconvéniens. Je conseille encore de se

ſervir de l'eau diſtillée des fruits à écorces à la place de celle de fleur d'orange, dont le goût eſt bien uſé, comme nous le voyons par l'orgeat, dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

Je travaillerai à contenter les perſonnes, qui voudront faire l'eſſai des eaux & eſprits ci-deſſus; & je promets d'entrer ſur ce, dans un grand détail, au ſecond Volume, que j'ajoûterai au préſent Traité.

Pour continuer notre Chapitre des eaux ſimples, ſi vous en tirez des fleurs; vous employerez la ſleur d'orange & le lys dans leur entier; pour le reſte des fleurs, il faut les piler pour les diſtiller.

Pour les eaux, qui viennent avec les quinteſſences, on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux ſimples des vulnéraires Suiſſes, il faut les diſtiller dans leur entier.

Pour ce qui eſt des plantes vulnéraires, qu'on trouve en France; il faut hacher les feuilles & les plantes, afin de faire monter plus facilement les phlegmes, qui ſont préciſément l'eau de ces plantes.

On fait de même pour les eaux, qu'on peut tirer du cerfeuil, du creſſon, du ſeneçon, de la bourache, la ſcolopandre, le plantain, la chicorée ſauvage, la buglofe,

& toutes ſortes de plantes de cette nature propre pour les remedes, qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau ſimple de noix, vous employerez des noix, quinze jours auparavant, qu'elles puiſſent ſe manger en cerneaux. Vous les pilerez & les diſtillerez à grand feu.

Enfin on peut tirer des eaux ſimples de tout ce que la terre produit en fleurs, fruits, plantes, tant aromatiques que vulnéraires.

On ne peut donner les recettes de toutes; on laiſſe à l'intelligence des Diſtillateurs à travailler ſur cette partie, ils ne doivent point être embarraſſés de faire des eaux ſimples, il y a aſſez de recettes dans le préſent Traité, pour y prendre un raiſonnement juſte pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez aſſez de régles eſſentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir beſoin dans la Diſtillation.



CHAPITRE CVII.

Du Ratafia rouge, et les matieres qui entrent dans sa composition.

LE ratafia est une liqueur d'un très-grand usage. Il n'y a personne, qui ne le sache, ou qui ne croye le savoir faire, particuliérement celui au fruit rouge.

Il faut en premier lieu savoir de quel fruit on se sert pour faire le ratafia rouge. Tous les fruits rouges sont propres à en faire. La grosse & la petite cerise, la guigne noire, la merise, la fraise, la framboise, la groseille & la mûre.

Il y a du ratafia de trois sortes, le fin; le sec & le commun, & tous les trois se tirent des fruits rouges ci dessus.

Pour ne pas m'arrêter plus longtems; je passe aux qualités, qu'ils doivent avoir. Il faut premiérement, dans le fort de leur saison, choisir les plus beaux fruits, qu'on pourra trouver, c'est-à-dire, pour la cerise, il faut qu'elle soit grosse, que son noyau soit petit, afin qu'elle rende plus de jus; qu'elle soit bien mûre, afin qu'elle soit plus douce : il faut cependant prendre garde, qu'elle ne le soit trop, car une partie de son jus est desséchée sur l'arbre : il faut aussi,

qu'elle ne ſoit ni pourrie, ni tournée, qu'elle ſoit claire & tranſparente, & qu'elle ſoit du meilleur goût, qu'il ſera poſſible de trouver.

La ceriſe, telle que nous venons de dire ci-deſſus, eſt propre à mettre à l'eau-de-vie.

2°. La guigne noire. Il faut que ce fruit ſoit extrêmement mûr, parce qu'on ne l'employe que pour colorer le ratafia, quand la meriſe manque.

On connoît, qu'elle eſt à ſon vrai point de maturité, quand elle eſt parfaitement noire. L'uſage de ce fruit eſt d'autant meilleur, & plus profitable, qu'étant fort doux, ſa douceur épargne le ſucre.

3°. La groſeille. Comme ce fruit a beaucoup d'acide, il faut le choiſir le plus mûr qu'il eſt poſſible. Il faut que ſes grains ſoient tranſparans, qu'ils ſoient gros. Il faut que la groſeille ſoit fraîchement cueillie, & l'employer auſſitôt, parce que ſi elle étoit échauffée, & qu'elle eût fermenté avant le tems, elle gâteroit le ratafia.

On ſe ſert de la groſeille pour rendre le ratafia plus ſec, & par conſéquent moins moëlleux. On s'en ſert, pour faire ſoiſonner le ratafia commun.

4°. La meriſe. Il faut, que la meriſe, pour être bonne, ſoit petite, ait la peau très-fine, ſoit noire, & pleine d'un jus,

qui reſſemble preſque à l'encre : il faut ſur-tout obſerver, qu'elle ne ſoit ni échauffée ni pourrie. Elle eſt d'un grand uſage pour le ratafia : elle corrige, par ſa douceur, les acides des autres fruits, veloutte la liqueur, & ſert ſur-tout pour colorer le ratafia. La mûre ſert pour colorer celui, qui eſt moins moëlleux.

5°. La fraiſe & la framboiſe mêlées, font très bonnes à faire le ratafia fin qu'elles parfument. On doit n'employer ces deux fruits que dans leur parfaite maturité : il faut les choiſir beaux & bien colorés, ce ſont les meilleurs.

CHAPITRE CVIII.

Du Ratafia fin en fruits rouges.

LA connoiſſance du bon fruit eſt une des parties eſſentielles de la ſcience du Diſtillateur ; mais une plus néceſſaire encore, eſt celle de ſavoir l'employer à propos.

Recette pour le Ratafia fin en fruits rouges.

Vous prendrez le fruit, qui ait autant, que faire ſe pourra, le goût & la beauté que nous avons dit dans le Chapitre précédent. Vous ôterez la queuë de la ceriſe, de

la merise, des fraises & framboises ; vous les écraserez, & les laisserez infuser, pour donner lieu à la couleur, qui est dans la peau de cerise, de se décharger dans le jus : deux ou trois heures suffisent pour cette infusion, ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite, vous en tirerez le jus par expression : vous mettrez, à proportion du jus, que vous aurez tiré, suffisante quantité de sucre ; vous le passerez à la chausse : & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon est d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie, que vous seriez obligé de mettre, si vous la mettiez avec le marc, qui en emporteroit une partie, & diminueroit sa force : le passage à la chausse la diminueroit aussi.

Tous les fruits, qui font la base de ce ratafia, seroient assez insipides, & ne donneroit pas grand goût à la liqueur, si la framboise, qu'on y mêle n'ajoûtoit par son parfum à la qualité, qui leur manque. Ajoûtez pour l'assaisonnement les épices : voici la préparation qu'il leur faut.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie quatre fois plus de canelle que de macis, & du macis quatre fois plus que de girofle : distillez cette eau-de-vie à l'Alambic, & de cet esprit épicé, assaisonnez sur le champ

votre ratafia, au dégré que vous jugerés à propos, votre ratafia ſera très-bon ſur le champ ; mais pour achever de le perfectionner, mettez-le dans la cave, comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices, les enveloppent dans un linge, & mettent ce linge dans le ratafia, juſqu'à ce qu'il ſoit ſuffiſamment épicé. Voici ce qu'il faut obſerver pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de ceriſe, mettez deux livres de mériſe, une livre & demie de framboiſes, qui ſentent bon, qui n'ayent point été cueillies en tems de pluye, mais dans un tems bien chaud, c'eſt le tems qu'elles ont le plus de parfum, & le meilleur. Vous pourrez ajoûter à ces quantités une livre & demie de fraiſes bien épluchées, cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La regle pour le ſucre, eſt de quatre onces, pour une pinte de jus que vous y ferez fondre, & le paſſerez à la chauſſe : à ce jus, vous ajoûterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

Pour faire une pinte d'eſprit épicé, vous prendrez une once de canelle, deux gros de macis, & un gros de clou de girofle ; vous pilerez le tout, le mettrez dans l'Alambic, en tirerez les eſprits avec un peu de phlegme ; & de ces eſprits, vous affai-

ſonnerez votre liqueur, & vous aurez du meilleur & du plus fin qu'on puiſſe avoir: ainſi de tout, pour une plus grande quantité, en proportionnant le ſucre, l'eau-de-vie & les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoûtant à deux pintes d'eau de-vie, qui font la quantité que j'ai réglé pour douze livres de ceriſe, le ſurplus qu'on y peut mettre; mais prenez garde, & reglez ſi bien le tout, que vous ne diminuez pas le corps du fruit, en ajoûtant du côté des eſprits.

Obſervation. Pluſieurs perſonnes font fermenter leurs fruits pendant pluſieurs jours; je ne puis croire, qu'il en réſulte quelque choſe de meilleur, je vois même une raiſon contre cet uſage, car la fermentation dépouille le goût du fruit, enleve les eſprits, & donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien ſur-tout pour le fin. Je ne conſeille à perſonne de ſuivre cet exemple, & je fais cette obſervation à cet effet.

La regle pour la quantité d'eau-de-vie, eſt d'une pinte, pour deux pintes de jus, parce que les ceriſes ne rendent pas du jus en égale quantité, & qu'on ne peut ſtatuer pour le jus, ſur le poids du fruit.

CHAPITRE CIX.

Du Ratafia fin et sec, en fruits rouges.

Le ratafia dont nous avons donné la recette dans le Chapitre précédent, flateroit le goût de plusieurs personnes, & ne flateroit pas celui d'une infinité d'autres. Il est nécessaire de le savoir faire fin & moëlleux, fin & sec, pour contenter les goûts différents.

Le ratafia sec se fait de la même façon que le précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cerise & de groseille égale quantité: on employe ce dernier fruit, parce qu'étant acide, il rend le ratafia plus sec: on aura soin de n'employer que des groseilles, qui ayent toutes les qualités prescrites dans le premier Chapitre sur le ratafia. J'en dis autant de cerises, qu'il faut choisir grosses & mûres, comme il est dit dans le même Chapitre.

Au lieu des merises, qui entrent dans la composition du ratafia précédent, on met des meures dans celui-ci : la raison en est, que la merise étant plus douce que la meure & son jus plus épais & plus limoneux, est

moins propre que la meure à faire le ratafia ſec. Il faut la choiſir la plus mûre & la plus noire, qu'il ſe pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut, pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboiſe, & ſur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dit, & dont je recommande particuliérement l'obſervation.

Il entre dans celui-ci plus d'eau de-vie que dans le précédent, & moins de ſucre à proportion du jus. La recette va regler les quantités de chaque choſe, & c'eſt la véritable façon de faire le ratafia fin & ſec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

Recette pour faire le Ratafia, fin & ſec.

Prenez trente livres de ceriſe, trente livres de groſeille, un panier d'environ dix livres de meures, ſept livres de framboiſe, tout fruit choiſi, bien épluché, écraſez le tout, donnez à ce mélange trois heures d'infuſion, tout au moins, & tout au plus, l'eſpace du ſoir au matin, pour que la couleur puiſſe ſe décharger, & que ce mélange ne fermente pas; preſſez-le enſuite, pour en tirer tout le jus: meſurez le jus, que vous aurez exprimé; ajoûtez par pinte de ce jus trois onces de ſucre; & quand il ſera fon-

du, vous le passerez à la chausse: quand votre jus sera clair, si vous en avez vingt pintes, vous mettrez douze pintes & chopine d'eau-de-vie, c'est-à-dire, un quart de plus que pour le ratafia moëlleux. Le calcul est aisé pour l'eau-de-vie, qu'il faut pour chaque pinte de jus, c'est chopine & demi-poisson. Pour l'assaisonnement, vous vous reglerez sur le plus ou moins de jus; & pour vos epices, vous vous servirez, comme à la recette précédente, d'esprit-de-vin épicé.

Observation. Jai reglé la dose d'épices pour une pinte d'esprit épicé; mais je n'ai rien réglé sur la quantité d'esprit, qu'il faut pour l'assaisonnement du ratafia, cette quantité doit être proportionnelle à celle du ratafia, & au discernement d'un habile Distillateur. Il faut en cela prendre un goût qui soit le goût communément le plus universel, sauf à se faire pour le goût particulier une connoissance particuliére, parce que quelques personnes aimeront le ratafia plus épicé, & d'autres moins.

J'avance, sans crainte, d'être chicanné, que ma recette pour les esprits épicés, est d'un usage excellent pour bien proportionner l'assaisonnement, & épargne considérablement, ce qui me fait espérer que le Public me saura gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité & la dépense.

CHAPITRE CX.

Du Ratafia commun.

LEs ratafias précédents ſont honneur, & ſont profitables au Diſtillateur, mais celui-ci ne ſervant qu'à méler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La ceriſe & la groſeille ſont la baſe de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y a de plus commun, qu'il ne ſoit ni gâté ni pourri; écraſez ce fruit, & laiſſez-le fermenter trois jours au moins avant de le preſſer, afin que la fermentation lui donne un petit corps; car dans ce mélange il entre très-peu d'eau-de-vie, & même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conſerver.

Il eſt abſolument néceſſaire de faire fermenter ce ratafia, parce que la fermentation lui donne la couleur, & qu'il faut que la couleur y domine, puiſqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la meriſe, il en faut une bonne quantité, parce qu'elle donne la couleur à ce ratafia, ce qui fait l'objet principal.

Vous obſerverez de le paſſer à la chauſſe, avant de l'entonner dans votre futaille; ceci fait, vous mettrez le ſucre fondre dans

le jus, qui aura été passé par la chausse, parce que les acides le fondront promptement : vous l'entonnerez ensuite dans la piéce, où il se reposera, & se fera tout seul : il fera même une espéce de lie, ou dépôt, qui conservera votre ratafia dans le fin.

On le passe à la chausse, comme nous venons de le dire, & aux Chapitres précédents; mais dans celui-ci, il faut ménager le sucre.

Recette pour faire le Ratafia mêlé.

Pour faire un muid de ratafia mêlé, prenez environ quatre cent cinquante livres pésant de cerises communes, cependant bonnes & mûres, & environ deux cent vingt-cinq livres pésant de groseilles, aussi très-mûres, cinquante livres de merises bien noires ; & si votre piéce tient trois cent pintes, il faut y mettre deux cent cinquante pintes de jus, & verserez dessus, pour achever de la remplir, cinquante pintes d'eau-de-vie, après que vous aurez fait fondre le sucre, que vous y devez mettre.

Il faut pour cette quantité de ratafia, cinquante-six livres de sucre, c'est-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur, & une pinte d'eau-de-vie, pour cinq pintes de jus, ce qui conservera votre ratafia.

Ajoûtons encore, qu'il est très à propos, & même nécessaire, de le goûter au moins

tous les mois une fois, pour y remédier. Si votre ratafia venoit à dégénérer, vous ferez ce qui suit pour le renouveller.

Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit, le ratafia communément ne se conserveroit pas plus d'un an, si l'Artiste intelligent ne suppléoit par son savoir à ce défaut. Les esprits, eu égard au peu d'eau-de-vie qu'on y met, n'auroient pas la force de le conserver plus longtems; le Fabriquant seroit en danger de faire des pertes considerables.

Il n'est pas possible, en gardant la douceur, qui lui est propre, qu'il puisse se conserver plus d'un année, desorte que le Distillateur, obligé d'en faire une certaine quantité, pour ne pas demeurer court, courroit le danger de perdre beaucoup, parce que le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux : mais il est un remede pour obvier à cet inconvénient, & le renouveller, lorsqu'il commence à vieillir & à dégénérer.

Le ratafia rouge, en vieillissant, perd le goût du fruit, & c'est ce qui fait tout son mérite, & ce qui le fait rechercher : il perd aussi la vivacité de ses couleurs, & le brillant de rouge bruni; ainsi il perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum & de la couleur, qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant, qu'il falloit goûter tous les

les mois son ratafia, sur-tout le ratafia mêlé, parce que l'un & l'autre peut fermenter dans le cours d'une année, sur-tout le mêlé, parce que le peu qu'il y a d'eau de-vie n'est pas suffisant pour le conserver ; & comme la fermentation l'altéreroit, on prévient les inconvénients & les pertes, par le remède qui suit, & qui est très-facile.

Prenez pour le ratafia mêlé, quelques pintes d'eau-de-vie, & vous arrêterez d'abord par-là le progrès de la fermentation, qui est le premier accident.

S'il vous reste du ratafia de quelque espéce qu'il soit, dans le tems du fruit, vous prendrez pour le renouveller, du même fruit dont vous vous êtes servi pour le faire, en y mettant moitié plus de merise, & moitié plus d'eau-de-vie, qu'au ratafia ancien, ou nouveau.

Cette quantité de merise est pour rétablir la couleur, qui s'affoiblit, ou qui s'est perdue ; & l'eau-de-vie, pour réparer les forces, qui se sont perdues pendant l'année ; il faut mettre un quart de cette préparation sur le ratafia ancien, pour le renouveller.

S'il reste, par exemple, quarante pintes de ratafia, il faut mettre dix pintes de la préparation ci-dessus, ainsi de tout par même proportion, & huit jours après, votre ratafia ancien aura les mêmes qualités du nouveau.

C'eſt celui-ci qu'il faut conſerver le premier ; quoiqu'il y ait des Diſtillateurs, qui en ont conſervé pendant ſept ou huit ans, ſans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.

CHAPITRE CXI.

Du Ratafia Muscat.

POUR ſuivre l'ordre des choſes, nous mettons à la ſuite des Ratafias rouges, ceux qu'on appelle Ratafias blancs.

Comme les fruits rouges ſont la baſe des premiers, & les rangent ſous l'étiquette des Ratafias rouges ; ceux-ci de même prennent le nom de blancs, des fruits qui entrent dans leurs compoſitions, & dont le jus eſt la baſe.

On les appelle Ratafias, parce que ces liqueurs ſe ſont par infuſion, & par filtration ſans l'Alambic ; au lieu que ce qui paſſe par l'Alambic eſt appellé eau ou eſprit.

Quoique le Ratafia ſoit fait par infuſion, il faut bien diſtinguer les infuſions du Ratafia, car toute liqueur dont le jus de fruit eſt la baſe, peut ſeule être appellée de ce nom.

Voici les différentes eſpeces de Ratafias

blancs, le ratafia muſcat, celui de noix, le ratafia de coin, de pêche, de reine claude, le cacis, le veſpétro ; la connoiſſance de ceux-là, ſuffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes ſortes.

Le ratafia muſcat eſt un des meilleurs, qui ſoient en uſage.

Il faut pour faire ce ratafia choiſir du muſcat parfaitement mûr, qu'il ne ſoit, ni pourri, ni vieux cueilli, s'il y en a quelques grains gâtées, vous les ôterez ; vous ſéparerez auſſi les bons grains de la grappe, en les mettant à meſure que vous les éplucherez dans des vaſes bien propres, où vous les écraſerez : car ſi on écraſoit les grains attachés à la grappe, la grappe preſſée donneroit ſon goût au jus, & de mauvaiſes qualités au ratafia, & ſur-tout un goût âcre. Vos grains donc détachés & écraſés dans les vaſes, à ce deſtinés, vous exprimerez le jus en le preſſant dans un linge bien blanc & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pû en tirer, vous le paſſerez à la chauſſe auſſi-tôt, il ne paſſera que difficilement ; mais dès qu'il ſera paſſé, mettez-y votre ſucre ; & quand le ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie ; ou de l'eſprit-de-vin. Pour les épices, qui doivent ſervir à l'aſſaiſonnement de ce ratafia ; vous diſtillerez ſimplement du macis à l'eau-de-vie, ſelon la recette

que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajoûter la muſcade.

Si vous voulez, que votre ratafia ſoit rouge, vous choiſirez à cet effet, du muſcat rouge, de couleur, qui tire ſur le noir; & quand vous aurez écraſé votre grain dans des vaſes propres, comme nous avons dit plus haut, vous le laiſſerez fermenter à découvert pendant douze heures avant de le preſſer, pour donner lieu à la couleur, qui eſt dans la peau du grain de colorer votre jus.

Vous procéderez pour le reſte, comme aux recettes du ratafia rouge, & l'aurez parfait.

Recette ſimple.

Si vous avez vingt pintes de jus muſcat; vous mettrez quatre-ving-dix oncesde ſucre, qui font cinq livres dix onces, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'eſprit au macis, & à la muſcade, ce que vous jugerez à propos d'en mettre pour l'aſſaiſonnement de votre ratafia.

Recette double.

Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de ſucre, dix pintes d'eſprit-de-vin, & d'eſprit au macis, & à la muſcade ſuffiſante quantité pour le parfait aſſaiſonnement de votre liqueur.

CHAPITRE CXII.

Du Ratafia de Noix.

LE Ratafia de noix, eſt une liqueur que le Vulgaire imagine être très-propre pour le mal d'eſtomach & la colique ; le remede eſt un peu imaginaire. Il eſt mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & ſûrement plus ſaines & plus efficaces au mal d'eſtomach que le Ratafia de noix ſi vanté.

Quoiqu'il en ſoit, il eſt toujours très-néceſſaire au Fabriquant de ſçavoir faire ce Ratafia.

La Noix eſt de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiſeur, qui s'en ſert, que pour le Diſtillateur.

On confit la Noix avant qu'elle ſoit en maturité; il faut pour l'employer, qu'elle ne ſoit pas plus groſſe avec ſon écorce, que la Noix dépouillée de la ſienne dans ſa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des Noix à peu près de cette groſſeur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à meſure que vous les tirerez du blanchiſſage ; vous les laiſſerez dans cette eau l'eſpace de vingt-quatre heures.

Au bout de ce tems, vous verserez cette eau, & en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir observé cette régle l'espace de huit jours, vous retirerez vos noix; vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, & piquerez les autres de lardons d'écorce de citron; vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant six semaines, & au bout de ce tems, vous retirerez vos noix.

Vous ferez ensuite fondre du sucre ou la cassonade dans de l'eau fraîche, vous mettrez ce syrop dans l'eau-de-vie, passerez l'un & l'autre dans la chausse, & votre ratafia sera fait.

On peut aussi si l'on veut employer le syrop de noix confites, tant petites que grosses.

Le syrop des petites noix est beau; celui des grosses est noir, il ne faut point mettre d'eau dans ce syrop, il y faut mettre simplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de syrop, c'est-à-dire, les deux tiers pour un tiers de syrop. C'est ainsi que se fait ce Ratafia, dont j'ai déja conseillé de ne pas faire beaucoup, à cause du peu de débit.

Recette pour le Ratafia de Noix.

Prenez mille noix blanchies, changées & piquées, comme j'ai dit ci-dessus, avec du girofle & des lardons d'écorce de citron; mettez ces noix dans des bouteilles, que vous remplirez jusqu'aux trois quarts, vous acheverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie, vous la mesurerez; si vous avez dix pintes de jus, vous ferez fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de sucre, & la mettrez dans l'eau de-vie, où vos noix auront infusé. Vous passerez le tout à la chausse, & aurez votre ratafia.

CHAPITRE CXIII.

Du Coin.

EST le fruit d'un arbre qu'on appelle Coignassier ou Cognier.

Ce fruit est de la figure d'une poire; excepté, qu'il commence d'abord en pointe, & tout de suite s'élargit beaucoup, & s'écrase par le haut. En mûrissant, il prend une couleur d'un beau jaune, entre l'orange & le citron, d'une odeur forte & suave, quand il est fraîchement cueilli; mais l'odeur en devient désagréable, quand on le

garde un peu trop étant cueilli ; ce fruit ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme & dure, âpre à manger crue, & excellente quand elle est cuite. On le confit & on en fait un ratafia parfait ; quand il est bien bouché : mais il lui faut encore bien du tems pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomachal & d'un grand usage, tant en confiture qu'en liqueur.

Ratafia de Coin.

Les ratafias sont si multipliés, que le grand nombre fait qu'un Fabriquant n'en fait de chaque espéce, que la quantité qu'il croit pouvoir débiter ; la raison en est qu'il y a, comme je l'ai dit, danger de le perdre, à moins qu'on n'ait une extrême attention, ou tout au moins l'embarras de le renouveller tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom, il y en a qui n'ont pas grand cours : l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias ; c'est pour la satisfaction de ces personnes, que nous travaillons dans cette suite de ratafias, dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres, ou plutôt au bout de la premiére année.

Il en est tout autrement de celui-ci, il

lui faut trois ans pour être à sa perfection.

Pour faire ce ratafia, il faut choisir les plus beaux coins, qu'on pourra trouver, il faut qu'ils soient fraîchement cueillis, & bien mûrs ; vous connoîtrez facilement, qu'ils sont au point de maturité qu'il faut, par leur couleur: il faut que ces coins soient bien jaunes ; observez sur-tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris, qu'ils soient sans tache. Ces coins bien choisis, vous les essuyerez avec un linge blanc, pour ôter le duvet dont ils sont couverts; vous prendrez ensuite une rape, & raperez le fruit jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre le pepin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression.

Vous passerez ensuite ce jus à la chausse, vous y ferez fondre du sucre ; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, & y mettrez, comme aux autres ratafias, de l'esprit épicé de girofle, macis & canelle, pour l'assaisonner, selon la recette, que je donnerai ci-après.

Ce mélange fait, vous le passerez à la chausse, pour le clarifier de plus en plus, ce qui se fera facilement ; vous le mettrez ensuite dans des bouteilles, que vous aurez

soin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre ensuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut absolument laisser vieillir ce ratafia, car c'est le tems, qui lui donne la perfection.

Après ce tems, cette liqueur est d'un goût délicieux, & du goût de bien des personnes ; c'est d'ailleurs un spécifique excellent pour le mal d'estomach, il arrête les cours-de-ventre les plus opiniâtres, & l'expérience des guérisons, qu'il a opéré tient lieu de certitude sur ce point.

Ce ratafia est facile à faire ; mais quelque facile qu'il soit, on ne réussit à le faire parfait, qu'en n'omettant aucunes des choses, que j'ai prescrites pour le bien faire.

Quoique ce ratafia se perfectionne en vieillissant, on peut en boire au bout de trois mois ; mais si l'on veut, qu'il ait toute la perfection qu'on peut désirer, il faut le conserver bien fraîchement dans sa cave, & ne le boire qu'au bout de trois ans ; c'est à peu près le tems, qu'il faut à cette liqueur, pour être à sa derniere perfection.

Recette.

Si vous avez vingt pintes de jus de coin, faites fondre dans ce jus passé à la chausse, sept livres & demie de sucre, six

pintes d'eau-de-vie, quatre pintes d'esprit-de-vin, & de l'esprit-de-vin à la canelle, au girofle & au macis, ce qu'il en faudra pour l'assaisonner ce qu'il doit l'être.

Autre recette.

Pour vingt pintes de jus, mettez sept livres huit onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit des quatre épices distillées, ce qu'il en faudra.

Recette double pour l'hypotéque.

Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'esprit-de-vin, d'esprit épicé, ce qu'il en faudra pour l'assaisonnement de votre liqueur, & quinze livres de sucre.

Observation. La pomme de reinette, & la poire de roussslet donnent un ratafia excellent, en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double & hypotheque, en observant bien de choisir les meilleurs fruits des deux espéces, car les bonnes matieres seules peuvent donner de bonne liqueur: il est entre les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, par rapport au coin, une différence seulement, qui est à l'avantage des deux derniers; c'est que les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois, & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui de coin.

CHAPITRE CXIV.

Du Ratafia de Peche.

LA Pêche est de tous les fruits le meilleur & le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit, est aussi le plus délicieux qu'on puisse faire de tous les fruits à noyau.

Ce fruit est d'une si grande délicatesse, qu'il faut épier son point de maturité pour l'employer aussitôt; cette délicatesse fait qu'il est très-sujet à se gâter, car la pêche un peu trop gardée, perd de la finesse de son goût, & du parfum, qui la met au-dessus de tous les autres fruits.

Recette.

Choisissez, pour faire ce ratafia, les pêches les plus belles & les plus mûres qu'il sera possible de choisir; choisissez celles, qui auront le plus de jus; observez qu'elles ne soient point gâtées: vous aurez soin encore de ne les cueillir que dans un tems chaud, parce que les fruits ont toujours plus de saveur & de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées, vous les écraserez, & les passerez tout aussitôt dans un linge bien fort, pour en bien exprimer

tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus, sans y mettre d'eau : quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin, selon la qualité, que vous voudrez lui donner, & le prix que vous vous proposerez de le vendre. A ce ratafia, il ne faut point mettre d'épices, pour ne pas ôter le goût de la pêche, dont le parfum vaut toutes les épices du monde.

Lorsque votre eau-de-vie, ou votre esprit-de-vin, sera dans le jus de pêche sucré, vous passerez le tout à la chausse : quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher, & même cacheter, de peur que votre ratafia ne perde quelque chose de son goût, par l'évaporation, qui s'en pourroit faire, si les bouteilles n'étoient exactement bouchées ; vous le laisserez ensuite reposer au moins pendant six semaines.

Si vous voulez, que votre ratafia soit rouge, ou couleur de vin gris, vous laisserez fermenter la pêche, écrasée dans son jus ; plus ou moins, à proportion de la teinture, que vous voudrez lui donner, sept ou huit heures, si le ratafia doit n'être que médiocrement coloré, ou plus, si on le veut davantage, pour donner à la couleur de la peau, & celle du cœur de la pêche le tems de se décharger, & de colorer le jus. Je ne dis

rien de la quantité d'eau-de-vie, ou d'esprit-de-vin, qu'il faut y mettre, cela est du goût des Distillateurs ; je laisse cette quantité à régler à leur intelligence : pour l'esprit-de-vin, ou l'eau-de-vie, le prix qu'on voudra le vendre, ou la qualité qu'on voudra lui donner, sera la regle de la recette.

CHAPITRE CXV.

Du Ratafia de Prune de Reine Claude.

La Reine Claude est la prune la plus parfaite de toutes, d'un goût délicieux, quand on la mange fraîche, bonne à confire, à mettre à l'eau-de-vie, & pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup de jus, & son jus est d'une douceur extrême ; c'est en un mot la Reine des fruits de cette espéce, aussi est elle de toutes les prunes celle dont le Confiseur se sert le plus, & celle aussi dont le Distillateur fait le plus d'usage.

Il faut pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer aussitôt qu'elles seront cueillies, les choisir les plus grosses, les plus mûres qu'il se pourra ; observer de ne les cueillir qu'en tems chaud, si cela se peut, par la raison que

nous avons dite dans les Chapitres précédents : ce qu'étant fait, ayez soin de les bien essuyer, pour ôter ce duvet qui les couvre ; quand vos prunes seront essuyées, vous les ouvrirez, & en ôterez le noyau, les écraserez dans un vase bien propre, ou vous les laisserez seulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit, qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigrisse ; ce qui lui ôteroit ce goût délicieux, qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems passé, vous les ôterez, les mettrez dans un linge bien propre, & en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus ; quand le sucre sera bien fondu, vous y mettrez suffisante quantité d'esprit-de-vin à la canelle, pour tout assaisonnement, sans autre épice ; vous y mettrez de l'eau-de-vie, passerez le tout à la chausse ; & quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher & cacheter, de peur qu'il ne s'affoiblisse par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave, pour le faire reposer l'espace de six semaines ; & au bout de ce tems, vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conseil, que j'ai donné plus haut, de goûter souvent le ratafia ; mais j'ajoûte encore celui-ci, c'est qu'il faut toujours le goûter avant que de le vendre,

pour bien connoître sa qualité, ou ses défauts.

On s'assûre par-là, qu'il ne manque rien à ses recettes ; on fait ses réflexions, on raisonne son opération, & l'on tire ses conséquences, pour faire de même, si la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque, si on avoit omis quelque chose ; où enfin pour y ajoûter, si la liqueur est encore susceptible, de plus de perfection qu'on ne lui en a donné.

D'ailleurs, en raisonnant ses principes, outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes, c'est qu'on s'assûre de sa propre science, & que sans compter, qu'on se met hors d'atteinte, & qu'on n'aura point de reproches à vous faire ; souvent encore on se distingue, & on se met au-dessus des autres.

Rien en un mot n'est petit pour celui, qui veut exceller, il tire avantage de tout ; & quoique le ratafia soit la partie la plus ingrate de la science du Distillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

Recette.

Pour vingt pintes de jus, vous mettrez cinq livres & dix onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esptit de canelle

distillé, ce que vous jugerez suffisant pour le goût de votre ratafia.

Recette double ou d'hypothéque.

Sur vingt pintes de jus, vous mettrez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit-de-vin simple, & d'esprit aux quatre épices, que nous avons décrit plus haut, suffisante quantité pour le goût de la liqueur.

Observation. Pour le ratafia de prune de Mirabelle, & pour celui d'abricot, il faut observer la même conduite que pour les ratafias de pêche, & de prune Reine Claude, c'est-à-dire, qu'il faut écraser le fruit, en exprimer le jus, & y mettre la quantité de sucre prescrite, pour le ratafia de pêche, & pour le syrop de celui-ci.

CHAPITRE CXVI.

Du Vespétro et les qualités de la graine de Carotte.

Le ratafia de Vespétro, fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode : elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réunissoit deux excellentes qualités : elle guérissoit & faisoit plaisir. Son régne est passé, elle est tombée en Bourgeoisie. Sa chûte n'est pas encore

ſi mauvaiſe, & la Bourgeoiſie n'eſt peut-être pas la portion la moins ſage de la ſociété. On pourroit dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune, plus qu'un mérite ancien & reconnu.

On employe à ce ratafia ſept ſortes de graines; qui ſont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de Carotte, celles de Cherui & de Carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premieres, aux Chapitres, qui en traitent ſpécialement. Je vais donner celles des trois dernieres.

La Carotte eſt une racine annuelle, potagere, faite comme un pivot de couleur jaune, un peu plus que citrine. Sa moindre groſſeur dans ſa maturité, eſt d'un pouce ou d'un pouce & demi de circonférence, & de-là, juſqu'à cinq, ſix & plus, charnue, ferme, unie, & diminue juſqu'en bas, de la longueur de cinq & ſix pouces, ſans fibre, ni chevelu; ſes feuilles ſont d'un beau verd velues par-deſſous, découpées en pluſieurs ſegmens, qui ſe diviſent encore en une infinité d'autres: ſa tige eſt ferme, droite, cannellée & garnie par intervalle de quelques feuilles ſemblables aux premieres: au ſommet de cette tige, naît un large bouquet en paraſol, compoſé de pluſieurs petites fleurs blanches. Sa graine eſt un ovale applati, de couleur rou-

geâtre dans sa maturité, elle entre en plusieurs autres recettes, ainsi que nous dirons ci-après; elle est aromatique, cordiale, & chasse les vents.

Le Carvi est une plante qu'on dit avoir tiré son nom de la Carie, lieu de son origine. Sa racine est longue, & grosse, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre : ses feuilles naissent comme par paires, découpées, menues, le long d'un côte, elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvages : ses fleurs sont comme celles de la carotte, tant sauvage que potagere en parasol, composées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, disposées comme les fleurs de lys : sa graine est étroite, un peu longue, cannellée sur le dos, d'un goût âcre & aromatique. C'est de toute la plante la seule partie dont on fasse usage dans la distillation; elle est stomachale, cordiale & aromatique, chasse les vents. Les Anglois en font grand usage, il en entre dans beaucoup d'alimens.

Le Cherui est une racine potagere; composée de plusieurs pivots, comme de petits navets, longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, & très-blancs en dedans, doux, & d'un goût un peu aromatique, & se ramassent en botte à leur sommet. Ses feuilles ressemblent à celles du cercifi, dont il est une espece; du milieu

ſort une tige, grêle, ferme & cannellée. Ses fleurs ſont blanches : ſa graine eſt ovale, longuette, menue, rayée dans ſa longueur, & beaucoup reſſemblante à celle du perſil, d'un blanc gris, platte dans une de ſes extrêmités aromatiques, & bonne pour les vents.

Voilà les graines, qui entrent dans la compoſition du Veſpétro; & voici comme on les employe.

Pour faire la ratafia de Veſpétro, vous prendrez les graines ci-deſſus, vous les mettrez dans un vaiſſeau bien propre, & y mettrez de l'eau-de-vie; vous boucherez bien le vaiſſeau, & vous aurez ſoin de remuer votre infuſion tous les huit jours, & obſerverez cette pratique pendant ſix ſemaines; au bout de ce tems, vous la paſſerez dans un tamis, & laiſſerez égoutter vos graines; vous ferez fondre du ſucre dans l'eau-de-vie qui ſera ſéparée de votre infuſion ſans y mettre d'eau, comme aux autres ſyrops; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu; il faut toujours boucher le vaiſſeau pendant que le ſucre ſera à fondre, afin que les eſprits ne s'évaporent point; & quand votre ſucre ſera fondu, vous paſſerez ce mélange à la chauſſe. Si vous voulez que ce ratafia ſoit rouge, vous ferez une teinture de Coquelico.

Si vous voulez ſupprimer quelques-unes des graines, qui entrent dans cette recette, que ce ſoit l'une des deux dernieres; les cinq premieres y ſont abſolument eſſentielles

Obſervez bien ce que nous avons dit ci-deſſus, & votre ratafia ſera parfait.

Recette.

Pour vingt pintes de ratafia, vous employerez vingt pintes d'eau-de-vie, ſix onces d'ànis, ſix onces de fenouil, ſix de coriandre, trois onces d'angélique, trois onces de coriandre, ſix de cherui, & ſix de carvi.

CHAPITRE CXVII.

Le Ratafia de Cassis.

Le caſſis, eſt une eſpece de groſeiller, qu'on appelle groſſeiller noir en beaucoup d'endroits; il ne différe des groſeillers rouges, qu'en ce que ſon écorce eſt plus noire, ſes feuilles plus larges, & qui jauniſſent en vieilliſſant : ſon fruit vient en grappe, il eſt fort doux & même un peu fade, très-noir. On en fait un ratafia, qui a beaucoup la vogue à préſent, auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles : ſa feuille a de l'odeur. On en prend l'infuſion comme du thé, &

cette infuſion fait des miracles, ſi l'on en croît les Partiſans du Caſſis.

L'uſage nous en vient de Bordeaux, où on le mit à la mode, il y a quelques années. Il a ſi bien pris depuis, ſoit que ſes effets ſoient bien prouvés ou non, qu'il figure avec beaucoup d'éclat & de brillant dans le monde : on fait même un extrait de ce fruit, comme du geniévre ; auquel on donne le grand nom de Panacée. Il n'eſt pas ſans mérite, il eſt fort cordial, il aide à la digeſtion, & preſque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il mérite ou non les éloges dont on l'honore : voici la façon de l'employer ; elle eſt fort ſimple.

Vous prendrez des feuilles de Caſſis, dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuſer dans l'eau-de-vie pendant un mois ; vous mettrez dans ladite infuſion du macis, du clou de girofle, de la canelle ; & quand la vertu du Caſſis aura bien paſſé, & bien pénétré votre eau-de-vie, vous paſſerez cette infuſion dans un tamis. L'infuſion paſſée, & vos feuilles bien égouttés ; vous mettrez du ſucre dedans, ſans y mettre d'eau. Ce ſucre ne fondra pas d'abord, parce qu'il fond difficilement dans l'eau-de-vie, & il lui faudra du tems que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu. Vous ob-

ſeverez ſur-tout de ne point laiſſer le vaiſſeau, dans lequel vous aurez mis votre infuſion débouché, pendant le tems que votre ſucre ſera à fondre. La force de vos eſprits, & la vertu des feuilles du Caſſis s'évaporeroient; pour cet effet, vous mettrez cette infuſion dans une cruche de grès, ou autre vaiſſeau, dont l'embouchure ſoit étroite, & puiſſe ſe boucher exactement pendant que votre ſucre fondra. Quand votre infuſion ſera au point où elle doit être; vous la paſſerez à la chauſſe pour la clarifier; & quand elle ſera claire, vous la mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien, & cacherez pour ſervir au beſoin.

Il n'eſt pas ſurprenant, que ce ratafia échauffe, fortifie l'eſtomach, & aide à la digeſtion des alimens. L'eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-deſſus, le ſucre & la chaleur même du Caſſis, ſans une goutte d'eau, font concevoir ſans difficulté, que la vertu, qu'on luidonne eſt néceſſaire; tout y eſt cordial & bon.

Recette. Pour faire dix pintes de ratafia de caſſis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demie once de canelle, demi gros de girofle pulvériſée, & deux livres & demie de ſucre. Si on le fait avec le jus du fruit, il faut faire comme pour les autres hypothéques.

CHAPITRE CXVIII.

Du Ratafia de fleur d'oranges, & du Ratafia commun & hypothéque, d'orange de Portugal.

NOus aurions compris dans le Chapitre de l'orange, ces trois liqueurs, fi nous ne nous étions propofés de faire des ratafias une partie féparée, parce qu'à parler proprement, le ratafia n'eft point l'ouvrage de la diftillation, quoiqu'il foit une partie effentielle du commerce du Diftillateur.

Les fleurs, auffi bien que les fruits, font propres à faire le ratafia: généralement ce qui eft propre à faire des liqueurs à lefprit-de-vin, eft propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la fupériorité de fon parfum, y eft plus propre que tout autre chofe: quoique l'ufage en foit un peu tombé dans le difcrédit, il lui refte encore des partifans, c'eft pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleurs d'orange, vous prendrez les fleurs les plus épaiffes, qu'il vous fera poffible, qui feront fraîchement-cueillies, avant le lever du Soleil, au fort de leur faifon; vous les éplucherez, les ferez

ferez blanchir dans très peu d'eau, vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs, vous ne laisserez ces fleurs que très-peu de tems dans le blanchissage; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoûter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides; & quand elles le seront, & bien égoûtées, vous les mettrez infuser dans l'eau-de vie, tout au moins six semaines, ou un mois; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion pour séparer vos fleurs d'avec l'eau de-vie; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égoûtées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce syrop & le passerez à la chausse pour le clarifier; voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion étoit trop forte en fleurs, vous y ajoûterez de l'eau-de-vie & du syrop, fait comme ci-dessus, à proportion de sa force: il n'y a de regle pour ce point, que le discernement du Fabriquant, & le goût général, qu'il doit étudier & connoître, autant qu'il est en lui.

Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'orange, parce que l'infusion ne donne pas tant, & qu'il en faut beaucoup moins, que lorsqu'on les fait blanchir: il est simple, que quand on les blanchit, une

partie du parfum s'évapore ; mais auſſi quand on ne les blanchit pas, il y a beaucoup plus d'âcreté, qui ſe perd abſolument au blanchiſſage. D'autres ne ſe ſervent que de l'eau de fleurs d'orange diſtillée, forte en fruit, & en mettent au point, qu'ils jugent au goût, convenir à la force, qu'ils veulent donner à leur liqueur.

Ces façons différentes de faire ce ratafia, ſont relatives au goût ; ce ſont autant de chemins différens, qui conduiſent au même but. On peut eſſayer des trois façons, & s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur, pour lui ôter ce goût âcre : on ne la blanchit pas pour épargner ſur la quantité, qu'il en faut, quand on les blanchit. On ſe ſert de l'eau diſtillée de fleurs d'orange, pour épargner les incommodités, & trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes : je propoſe auſſi ma recette.

Recette pour faire le Ratafia de fleur d'orange ſimple.

Prenez une livre de fleurs d'orange blanchies, comme il eſt dit ci-deſſus, vous les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie ; vous ferez fondre votre ſucre dans cinq pintes d'eau, & vous ne mettrez de ſucre, que deux livres.

Si la fleur d'orange n'eſt pas blanchie,

vous mettrez ſept pintes & chopine d'eau-de-vie, ſept pintes & demie d'eau, & trois livres de ſucre.

Recette pour faire le même Ratafia double.

Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettrez le double de fleurs pour votre infuſion, blanchies, comme il eſt dit ci-deſſus, dans la même quantité d'eſprit-de-vin ſimple : vous mettrez, pour faire votre ſyrop, au lieu de trois livres de ſucre, qu'il faut dans la recette précédente, pour le ratafia commun, ſept livres & demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

Du ratafia & hypotéque d'orange de Portugal.

Ce ratafia, que nous donnons n'eſt pas commun ; le jus de l'orange de Portugal en eſt la baſe : il eſt parfait quand il eſt bien fait ; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange eſt un fruit très-commun dans la Provence & le Languedoc, plus commun encore dans la Provence ; commun auſſi dans l'Italie, & ſur-tout dans le Portugal, d'où nous viennent les plus belles & les meilleures. Ces oranges ſont groſſes comme des groſſes pommes, d'un jaune d'or ; elles ſont d'abord couvertes

d'une peau extrêmement fine, jaune, dorée : cette peau, ou écorce, qui est la partie quintessencieuse de l'orange, couvre une autre écorce blanche épaisse, charnuë, & très-ferme : sa chair, ou substance intérieure, est spongieuse, véficuleuse, molle, & séparée par plusieurs pellicules, qui la divisent en plusieurs quartiers, pleins d'un sucre aigrelet dans quelques unes, & doux dans les autres. Ses semences sont comme celles du citron, blanches, dures, oblongues & pointues d'un côté. Nous parlons dans plusieurs endroits de ce traité, du mérite de ce fruit.

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal, il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité, c'est-à-dire, pour ce Pays-ci, sur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril; choisir celles, qui seront les plus tendres, dont la peau sera la plus fine : ces oranges ainsi choisies, coupez légerement la premiére écorce, qu'on appelle autrement zestes d'oranges, sans couper le blanc de la seconde écorce; gardez ces zestes pour l'usage, que nous dirons ci-après; ouvrez vos oranges, exprimez-en le jus, mettez ce jus dans l'eau-de-vie, dans laquelle vous ferez fondre votre sucre, & mettez les zestes ci-dessus dans la liqueur, & les laissez infuser pendant douze ou quinze jours. Après ce tems, & quand

votre ſucre ſera bien fondu, paſſez le tout à la chauſſe, pour le clarifier ; & quand votre infuſion aura paſſé au clair, votre ratafia ſera fait.

Obſervez ſur-tout de ne vous ſervir que d'oranges douces, & des plus douces, qu'il vous ſera poſſible d'avoir : quelquefois il s'en rencontre d'aigres, d'autres fois d'ameres, ce ſont les plus mauvaiſes, avec les cotoneuſes ; les aigres ſont encore les plus ſupportables.

Recette pour le ratafia commun d'orange de Portugal.

Pour faire ce ratafia, ſur dix pintes de jus, vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie, trois livres de ſucre, & les zeſtes de dix oranges, que vous laiſſerez infuſer pendant quinze jours.

Pour l'hypothéque.

Sur dix pintes de jus, vous mettrez ſept pintes d'eſprits rectifiés, huit livres & demie de ſucre, & des zeſtes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Autre façon de faire l'hypothéque.

Au lieu de mettre infuſer les zeſtes, comme aux recettes précédentes, mettez pareille quantité de jus & de ſucre qu'à l'hypotheque précédent, & faites diſtiller

les zestes en rectifiant les esprits, que vous mettrez en pareille quantité, que pour l'hypothéque ci-dessus.

Observation. Dans les recettes, que nous venons de donner, nous avons donné la quantité de sucre, eau-de-vie, ou esprits, relativement à celle du jus; mais il est facile de voir, que nous ne statuons notre recette que pour une quantité déterminée, & on augmentera, ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus: on ne détermine rien non plus sur la quantité d'oranges, qu'il faut employer, parce que les unes rendent plus de jus, les autres moins. Toute l'attention du Fabriquant doit tomber sur le choix des oranges, qui doivent être, comme nous avons dit, les plus douces qu'il sera possible.



CHAPITRE CXIX.

De la Grenade.

LE Grenadier eſt un Arbriſſeau très-commun en Languedoc, en Provence, & très-connu dans ce Pays-ci. Le fruit qu'il produit, qu'on appelle ici grenade, & que les Languedociens appellent miogranne, eſt de la claſſe des fruits à écorce. Celle de la grenade eſt dure comme un cuir, de couleur brune, obſcure en dehors, & jaune en dedans : ce fruit eſt rond, garni d'une couronne, formée par les échancrures du calice. Il eſt diviſé dans ſon intérieur, par pluſieurs membranes, qui font tout autant de loges, remplies de grains entaſſés les uns ſur les autres, & d'une ſubſtance charnuë, très-ſucculente, de couleur rouge incarnate, extrêmement agréable au goût, & très-rafraîchiſſante, tantôt aigre, tantôt douce, ce qui différentie les eſpéces, en grenades aigres, & en grenades douces ; on les diſtingue encore ces eſpeces, entre celles à petits, & celles à gros grains.

Pour faire le Ratafia de Grenade.

Pour bien faire ce ratafia, vous prendrez des grenades douces ; il faut choiſir

celles dont les grains sont les plus gros: les grenades à petits grains sont d'un emploi très ingrat, & ne rendent presque rien. Il faut choisir les grenades les plus saines; qu'elles ne soient sur-tout ni gâtées, ni pourries, parce que la moindre altération dans ce fruit influe nécessairement sur tout le reste du fruit, lui donne un goût pourri, ou amer, qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire, & la gâte absolument: il faut aussi que ce fruit soit pris dans sa parfaite maturité, ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain, qui est d'un brillant frappant, quand le fruit est à son point.

Ce choix fait, selon les connoissances, que nous venons de donner, vous ouvrirez votre grenade, en ôterez les grains, & vous aurez sur tout une extrême attention à ne point laisser ces pellicules, ou membranes, qui font les séparations dans l'intérieur du fruit, parce qu'elles sont très-ameres, & donneroient à votre ratafia une amertume très-contraire à la douceur, qui lui est essentielle.

Quand vos grenades seront égrainées, & que vous aurez arraché les membranes susdites, vous les presserez avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, sans mélange de grains, ou autres choses, parce que si le jus de vos

grenades s'exprimoit avec un linge, les grains froissés donneroient encore un goût amer à votre liqueur, ou ratafia : votre jus étant ainsi exprimé, vous ferez fondre dans ledit jus le sucre, sans autre syrop ; vous mettrez ensuite l'eau-de-vie & de l'esprit à la canelle, & autres épices, le passerez ensuite à la chausse, pour le clarifier : quand votre ratafia sera clair, vous le mettrez en bouteilles, & votre ratafia sera bon à boire au bout de quinze jours, d'une beauté & d'un goût rare, & à coup sûr, nouveau pour Paris ; mais aussi très-coûteux.

Recette pour le Ratafia de Grenade simple.

Pour deux pintes de jus, mettez cinq demi-septiers d'eau-de-vie, une livre de sucre, & de l'esprit de canelle, ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafia.

Recette double ou d'hypothéque.

Sur deux pintes de jus de Grenade, vous mettrez une livre & demie, ou deux livres de sucre, cinq demi-septiers d'esprit-de-vin, pour trois pintes environ, & de l'esprit aux quatre épices, selon l'assaisonnement, que vous jugerez la plus convenable.

*

CHAPITRE CXX.

Sur l'Hypotheque en general.

L'Origine du nom d'hypothéque n'eſt pas connue des Diſtillateurs, qui l'emploient ; & moi-même, je ne ſçais à quoi il vient pour les liqueurs : mais comme tout eſt de convention dans ce monde, hypothéque en terme de diſtillation, ſignifie liqueur double, & c'eſt ce qu'on eſt convenu d'entendre par ce terme.

L'hypothéque donc, eſt une liqueur double, & à laquelle le Diſtillateur a donné toute la perfection, dont elle puiſſe être ſuſceptible ; ou plutôt toute la perfection, qu'il eſt capable de lui donner.

L'hypothéque & ſa véritable ſignification, eſt un ratafia double en fruit, fait avec des eſprits & des épices, qui a tout le corps & le parfum de fruit, la force des eſprits, & la cordialité des épices.

Les vrais hypothéques ſe font avec le corps du fruit, qui ſert à compoſer le ſyrop de ces liqueurs ; il n'entre point d'eau dans les hypothéques pour faire fondre le ſucre, c'eſt dans le jus du fruit, qu'il eſt fondu.

Les hypothéques les plus ordinaires & les meilleurs, ſont ceux de pêches, d'abri-

cots, de coins, de muscat & de grenade.

Ces hypothéques, quand ils sont bien faits, sont d'excellentes liqueurs, infiniment supérieures aux ratafias, dont ils sont l'ame, aussi clairs que les ratafias, quoiqu'infiniment plus moëlleux, & conséquemment aussi faciles, & mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué & plus fin, & l'hypothéque le rend après plusieurs années avec tout son parfum.

On peut, si l'on veut, faire des hypothéques avec toute sortes de syrops, en observant cependant de ne point augmenter le syrop en y mettant de l'eau : mais il faut mettre simplement dans votre syrop autant d'esprits qu'il en faudra, pour donner à votre hypothéque la force, qu'il doit avoir.

Si donc, vous vous servezd es syrops, il faut qu'ils soient nouveaux, que ces syrops soient faits avec des fruits, qui ayent été confits, seulement depuis trois ou quatre mois au plus ; parce que c'est alors, que le fruit & le syrop sont à leur perfection, & c'est le seul tems qu'on puisse s'en servir, pour faire des hypothéques ; à moins que ce ne fussent des syrops de fruits à écorce, qui conservent leur parfum plus long-tems, & ce parfum est la partie essentielle de ces sortes de fruits.

Généralement dans toutes les sortes

d'hypothéques que vous pourrez faire ; vous mettrez pour leur aſſaiſonnement, un peu d'eſprit diſtillé aux quatre épices : ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flateur : mais les hypothéques ci-deſſus ſont les meilleurs, & les plus uſités.

Quand vous aurez fait un bon choix des fruits, qui vous feront néceſſaires, vous en tirerez tout le jus, comme ſi vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus ſans y mettre d'eau ; & quand ce ſucre ſera fondu, vous y mettrez de l'eſprit-de-vin, le tout ſelon les recettes de chacun, vous les paſſerez enſuite à la chauſſe ; & quand ils feront clairs, fins, vous les aſſaiſonnerez de vos eſprits des quatre épices, & vous attendrez quelques jours pour les livrer au Public, afin de donner le tems aux liqueurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire, car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas : mais au bout de ſix ſemaines, vous pourrez les livrer en toute ſûreté.

Au cas qu'il ſe fit dans vos hypothéques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair. Vous remettrez de l'eſprit de-vin dans votre dépôt, & le paſſerez à la chauſſe des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous mettrez le tout enſem-

ble ; & vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypothéques. Ce Chapitre tout abrégé qu'il est, suffit pour les faire de quelque espéce qu'ils puissent être ; & fera la régle de toutes vos opérations, en cette partie.

CHAPITRE CXXI.

DES HUILES.

LEs huiles, ou essences dont nous parlons, sont des huiles parfumées d'amande de Ben & de Noisette. Nous allons dire d'abord ce que sont ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, & après nous dirons la maniére de les parfumer.

L'Amande.

L'amande est le fruit d'un Arbre, qu'on appelle l'Amandier, & est très-connu. Son fruit à son commencement n'est qu'une partie charnue, verte, cotoneuse en dehors, au dedans de laquelle se forme un noyau osseux, qui renferme sa semence. A quelques uns de ces Arbres, elle est douce, à d'autres amere. Cette semence est proprement le fruit de l'Amandier, & la seule chose, qu'on employe. On en fait des hui-

les, des pâtes, on le mange, on s'en sert pour la pâte d'orgeat, ainsi que nous dirons. Cette semence est couverte d'une pellicule roussâtre; sa chair est ferme & blanche, fort douce, & fort huileuse: on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur, à peu près comme celui des noix; on les essuye pour ôter le duvet, qui les couvre, & on les cueille à cet effet, auparavant que les coques, ou parties osseuses de l'une & de l'autre, ayent durci, & on les confit ensuite; mais comme cette partie ne nous regarde pas, ce sera de l'huile simplement que nous parlerons.

Le Ben.

Le Ben est un fruit à coque, comme l'amande, d'un Arbre, qu'on appelle Ben, ou Behen. Cet Arbre croît dans l'Arabie; on casse le noyau pour avoir la semence, de laquelle on tire une huile que les Parfumeurs employent, parce qu'elle n'a point d'odeur d'elle-même; mais elle est extrêmement susceptible, des impressions de toutes les odeurs dont on la veut charger: elle a aussi le mérite particulier de ne rancir jamais, comme les autres huiles exprimées, & qu'elle se conserve très-longtems au même degré de bonté. Cette huile sert à effacer les taches, & les lentilles du visage, appliquée seule, ou mêlée dans les poma-

des : elle est d'un usage extrêmement ancien. Les Distillateurs tirent de l'huile de ce fruit, qu'ils employent aux mêmes usages que les Parfumeurs, pour faire des essences d'odeur & des pomades.

La Noisette.

La Noisette est un fruit à coque, que produit un Arbre qu'on appelle le Noisetier. Ce fruit, tel que nous disons, est couvert d'un brou peu épais, & enveloppé encore dans une espéce de coupe évasée & échancrée par le haut. Le fruit qui est la semence de l'arbre est renfermé dans une coque dure, de couleur roussâtre quand la noisette est séche, & couvert d'une pellicule de même couleur. Sa substance est blanche & ferme, douce & huileuse, comme l'amande. L'huile de ce fruit s'employe encore avec succès pour les essences d'odeur, ainsi que nous dirons.

Pour faire ces huiles, on casse la coque desdits fruits, on en tire le fruit, on le broye, & on le met dans une forte toile, sous la presse, & on en exprime l'huile sans feu; ou si on la tire au feu, on broye de même les fruits, on les met dans une grande poële de fonte, on y met le feu dessous; & quand les fruits ainsi broyés sont assez échauffés, & qu'ils distillent l'huile, on les met, comme ci-dessus, dans une forte toi-

le, qu'on met ſous la preſſe, & on en tire l'huile comme ci-deſſus.

CHAPITRE CXXII.

Les Essences pour les Cheveux parfumées aux fleurs.

CEci eſt véritablement la partie du Parfumeur ; mais comme les eſſences ſont auſſi bien celle du Diſtillateur, que la ſienne, & que les Parfumeurs ne ſavent, ni ſe donnent ici la peine de les faire, j'ajoûte au préſent traité la façon de faire ces eſſences ; ceux qui en voudront profiter, la trouveront ; ceux qui ne s'en ſoucieront point, la pourront paſſer.

Pour faire ces huiles & eſſences, il faut prendre une boëte de fer blanc carrée, d'environ un pied & demi de chaque face, ou plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une couliſſe ; vous poſerez une grille auſſi de fer blanc, piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boëte ; & l'ouverture, ou couliſſe, commencera deux doigts au-deſſous, & ſe terminera au haut de la boëte. Si vous faites beaucoup de ces eſſences, vous aurez pluſieurs boëtes de la même façon ; vous prendrez enſuite une toile de

coton neuve, qui soit pliée en quatre, & qui soit d'un pied & demi, ou deux pieds carrés, à proportion de la grandeur de votre boëte. Votre toile étant ainsi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben, ou celle de noisette, & vous choisirez de la toile de coton, par préférence à toute autre, parce qu'elle prend davantage l'huile: mais au cas que vous n'en eussiez pas, ce qui ne se rencontre guéres, vous pourriez vous servir d'autre bonne toile, pourvû qu'elle n'eût point été à la lessive: votre toile étant ainsi imbibée, vous la poserez sur ladite grille; & pour le parfum desdites huiles, vous employerez toutes les fleurs, qui auront l'odeur forte & agréable, telles sont la jonquille, le jasmin d'Espagne, & le petit jasmin, le lys, la tubéreuse, l'œillet, la fleur d'orange, le muguet, & autres fleurs, qui ont les qualités des susdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot ici.

Le Muguet.

Le muguet est une plante, qui croît dans les bois & les vallées; elle ressemble beaucoup au petit lys, ce qui lui a fait donner le nom de lys des vallées. Ses fleurs sont en cloches, blanches, évasées par le haut, découpées en cinq ou six crénelures, d'une odeur extrêmement agréable: il y en a de

blanc, de rouge, d'incarnat : mais tous ne different que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, si vous employez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, mais vous employerez les petits œillets marbrés, blancs, & d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choisi les fleurs, que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, & dans leur force, vous en mettrez un lit, de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre essence sur votre toile de coton, ainsi imbibée d'huile, soit de noisette, soit de ben, ou celle d'olive vierge, ou tirée sans feu; ou vous pourrez mettre un lit de plusieurs fleurs mélangées.

Vos fleurs ainsi étendues, vous mettrez sur ce lit une autre toile de coton, semblable à la premiere, & pareillement trempée dans l'une desdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce sera le mieux, par la raison que nous avons dit. Toutes les vingt-quatre heures, vous leverez la toile de dessus, & remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, & changerez lesdites fleurs de cette sorte, chaque jour, pendant huit à dix jours.

L'espace de vingt-quatre heures suffit, pour dépouiller absolument leur parfum,

dont l'huile de ben se charge aisément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boëte, par cette planche de fer blanc percée, est d'abord parfumée. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, ensuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile & chargées du parfum de vos fleurs sous la presse, & les presser pour exprimer toute l'huile, dont elles seront imbibées, jusqu'à ce que ladite toile soit extrêmement séche, & ce qui en sortira, sera votre essence que vous mettrez dans la même bouteille, où vous aurez mis l'huile, qui se sera trouvée au fond de votre boëte : vous lui donnerez quelque tems pour reposer, & faire son dépôt, si il s'en fait ; & ensuite la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que ce font les essences ; il nous reste à dire ce qu'est la tubéreuse, & l'olive, & à donner une façon de faire l'huile ou essence, pour les cheveux parfumés, de même aux fleurs, tirées de la pâte d'amande douce, ce que nous allons faire dans le Chapitre suivant.

La Tubéreuse.

Les fleurs de cette plante sont blanches, faites comme celles du Lys, en calice, évasées par le haut, & partagées en quatre ou cinq feuilles, grasses, onctueuses, épaisses, & d'une odeur si forte, qu'une tubé-

reuſe parfume une chambre entiere. Au cœur de la fleur, eſt une piſtile, & quelques étamines garnies d'une pouſſiére très-fine. Cette plante pouſſe de ſa racine pluſieurs feuilles ſemblables aux premieres ; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable, & par conſéquent d'un uſage excellent en cette partie, des eſſences parfumées aux fleurs.

L'Olive.

C'eſt le fruit d'un arbre très-commun dans la Provence, le Languedoc, l'Italie, l'Eſpagne & autres Pays chauds, &c. Son fruit eſt oblong, verd, d'un goût extrêmement amer, avant les préparations, qu'on lui fait, âpre au manger ; il eſt charnu & extrêmement huileux, & devient noir en muriſſant ; au cœur eſt un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur & épais, & filloné par pluſieurs gerſures, ayant très-peu de vuide, dans lequel eſt une eſpéce d'amande.

Ce fruit eſt du plus grand uſage par l'huile qu'on en tire, & qui fait une des parties du commerce de ces Pays les plus conſidérables. On en tire de l'huile ſans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge ; c'eſt de cel-

le-là que nous conseillons l'emploi pour les essences parfumées.

CHAPITRE CXXIII.

L'huile ou essence pour les Cheveux parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amande douce.

COMME il est essentiel de ne rien omettre de la façon de tirer des huiles, ou essences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs; & voici comment cela se fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs, ensuite on en extrait l'essence, qui est aussi parfumée, & l'amande dépouillée d'huile, se réduit en poudre, dont on fait une pâte à laver les mains, qu'on appelle pâte d'amande parfumée de Provence, & qu'on vend très-bien, outre l'essence, car elle occasionne d'assez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile, ou essence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin: vous passerez cette poudre au tamis, & continuerez de piler, & repasser au tamis, ce qui n'y aura pas passé les premieres & se-

condes fois, juſqu'à ce que tout ſoit bien pulvériſé & bien fin : vous aurez une, ou pluſieurs boëtes de fer blanc, comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre ; vous étendrez ſur la planche de fer blanc piquée un lit des fleurs, dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, & mettrez ſur ce lit de fleurs une lit d'amande pulvériſée ; vous fermerez votre boëte, & la laiſſerez en cet état vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous retirez les fleurs & les amandes pulvériſées, remettrez les fleurs & amandes dans le tamis, vous les paſſerez, pour en ſéparer les fleurs ; vous les remettrez enſuite dans votre, ou vos boëtes, comme la premiere fois, ſur un nouveau lit de la même, ou des mêmes fleurs, que vous laiſſerez encore vingt-quatre heures, & continuerez la même pratique pendant huit jours, en obſervant de changer ainſi les fleurs, comme ci-deſſus, toutes les vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous mettrez votre poudre d'amande dans un linge, ou pluſieurs; mais qui ſoient neufs & forts : vous les mettrez à la preſſe ; & votre preſſe étant ſerrée, vous la laiſſerez trois heures en cet état, & l'huile qui en ſortira, ſera parfaitement parfumée ; vous la mettrez enſuite dans un vaiſſeau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque tems pour ſe repoſer, & ſur e ſon

depôt, après quoi vous la tirerez à clair, & la versant par inclination dans une autre bouteille, c'est ainsi que se fait l'huile, ou essence pour les cheveux, à la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'est point perdue, on la remet dans le mortier, on la pile, & on la remet en poudre comme la premiere fois; on la met ensuite dans des pots, qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne transpire & ne s'évapore; & quand votre pâte est séche, elle est parfaite, conserve son parfum, que vous vendrez ensuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, & dans celui ci-dessus, des huiles & essences du cédra, ou de la bergamotte, & des autres fruits à écorce, dont on peut parfumer lesdites huiles, ou essences, en employant leurs quintessences.



CHAPITRE CXXIV.

DES SYROPS.

Le Syrop de Capillaire.

IL eſt d'une extrême importance à un Diſtillateur de ſavoir faire les ſyrops. Souvent cette partie eſt la meilleure de ſon commerçe, & d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il dit ſçavoir manier le ſucre.

Les ſyrops les plus uſités, ce ſont les ſyrops gracieux : le reſte eſt la partie des Apoticaires. Ce ſont les ſyrops de capillaire, d'orgeat, de limon, de groſeille, de violette, deſquels je vais donner les recettes à la ſuite du ſyrop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'eſt la plante, qui donne le nom à ce ſyrop.

Le Capillaire.

Le Capillaire eſt une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux ſecs & pierreux, ſur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la Scolopandre. Ses feuilles naiſſent immédiatement de ſa racine, & ſont rangées ſimétriquement le long d'une côte

côte déliée : mais ferme, roide & cannelée, sur laquelle sont plusieurs petites taches ou rayes roussâtres, & élevées : les feuilles sont petites, rondes, fermes, unies, d'un beau verd, rangées simétriquement des deux côtés, le long de cette côte, & se touchent ; elles sont quelquefois d'un verd moins foncé : quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient sur les rochers, donne à l'infusion, qu'on en fait un goût aromatique ; mais fin & très-agréable, & est d'un verd terne. Celui qui vient sur les murs est d'un verd tendre & guai, & est encore fort aromatique ; celui des puits est du plus beau verd, mais le moins fort en odeur. Cette plante est très-pectorale, & très-rafraîchissante.

Le Capillaire de Montpellier est surtout renommé, & le plus estimé de tous. On fait plus d'usage de celui du Canada, que de tout autre ; parce qu'il est le plus commun. C'est celui là sur-tout qu'on employe pour faire le syrop qui porte son nom.

Quand vous aurez choisi le Capillaire, ainsi que nous venons de le dire, vous le mettrez dans une poële à confiture avec de l'eau, vous le ferez bouillir, jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée ; & lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée & infusée, & qu'il se sera précipité au fond de l'eau, sans

que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le tirerez du feu, où vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis, laisserez égoûter votre Capillaire; vous nétoyerez ensuite la poële, & mettrez dedans votre sucre ou cassonade, avec l'eau qui aura servi à infuser le capillaire, le mettrez sur le feu, & remuerez le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela vous casserez des œufs, vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche, les battrez bien, avec des branches d'oziers, dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés; & vous attendrez que l'écume soit montée, & attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le syrop; alors vous l'écumerez; & après avoir écumé votre syrop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la premiere fois, jusqu'à ce que votre syrop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, & le laisserez bouillir, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, & se réduire en consistence de syrop, ce que vous pourrez connoître en bouillant: car quand le syrop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte; & quand il est

fait, on le passe par le tamis : ensuite il faut le laisser réfroidir, & quand il est froid, on le met en bouteille.

C'est là la véritable façon de faire le syrop Capillaire. Observez qu'il faut que votre syrop ne soit, ni trop clair, ni trop épais ; trop clair, votre syrop fermenteroit, trop épais, il candiroit & se crystalliseroit. Le point véritable est de sçavoir le milieu juste dans ces deux cas, qu'aucune régle ne donne, & que le Distillateur n'acquiert qu'avec la pratique & beaucoup de raisonnement.

Si vous voulez que votre syrop ait une couleur moins ambrée, vous ne ferez simplement que faire infuser le Capillaire du soir au matin, sur la cendre chaude sans le faire bouillir ; & quand vous aurez passé votre infusion, vous ferez votre syrop avec cette infusion. On prétend que ce dernier est plus propre pour les malades, que celui qu'on fait bouillir.

Recette pour faire le syrop Capillaire.

Vous prendrez deux onces de Capillaire, & quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonade, trois œufs, si vous employez du sucre, & six œufs ; si vous vous servez de cassonade, le tout pour trois pintes ou trois pintes & chopine, au plus, s'il doit être employé prompte-

ment, le réduire à trois pintes, & ſuivre votre Chapitre dans tous les points, ſi vous voulez le bien faire, & le faire bon.

CHAPITRE CXXV.

Le Syrop d'Orgeat.

Le ſyrop d'orgeat, eſt de ceux qui ſont le plus en uſage. On s'en ſert dans pluſieurs maiſons, préférablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de préparation, & un grand travail. Le ſyrop cependant eſt inférieur à la pâte; mais il eſt d'un uſage plus commode, parce que la pâte en vieilliſſant, ſe séche & s'aigrit, & d'ailleurs, il faut la paſſer par l'étamine, pour faire l'orgeat, ou par un linge, lorſqu'on le veut boire; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de ſyrop d'orgeat, que vous battez bien dans l'eau, votre orgeat eſt fait ſur le champ, & vous le pouvez boire; mais que la pâte ſoit meilleure, & le ſyrop plus commode, je laiſſe cette queſtion à décider, pour dire à mes Lecteurs comment ſe fait le ſyrop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence, vous aurez ſoin de les choiſir de l'année, fraîchement caſſées, ce que vous diſtinguerez facilement par la fraîcheur de

leur couleur : elles ſont ordinairement plus blondes, & moins ridées, quand elles ſont fraîches.

Vous mettrez deux onces d'amandes ameres, par livre d'amandes douces : vous mettrez leſdites amandes dans un vaiſſeau, ou terrine, avec de l'eau bouillante par deſſus, afin de les dépouiller plus aiſément de cette peau rouſſâtre qui les couvre ; vous les jetterez enſuite dans l'eau fraîche, à meſure que vous les aurez pilées ; & lorſquelles le ſeront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier, & les paſſerez ſur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant de tems à autres quelque peu d'eau, comme pour faire la pâte, de peur que vos amandes ne ſe tournent en huile. Quand votre pâte ſera ainſi faite, vous la délayerez dans un peu d'eau, & la paſſerez par l'étamine, vous preſſerez fort, pour en exprimer bien la ſubſtance ; & comme il pourroit reſter encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous la redelayerez dans de l'autre eau, une ſeconde fois, & même une troiſiéme, s'il eſt beſoin, afin qu'il ne reſte point de lait dans la pâte. Obſervez toujours de mettre très-peu d'eau, à chaque fois que vous laverez votre pâte, afin que le lait en ſoit épais : vous ferez enſuite du ſyrop à l'eau ſimple, avec le ſucre & le ré-

duirez à caſſer, c'eſt-à-dire, qu'il ſe chryſtalliſe, & qu'il ſoit prêt à candir; alors vous mettrez votre lait d'amande, & le laiſſerez bouillir; vous aurez cependant le ſoin de le remuer pendant quelque tems, aux premiers bouillons, ſelon ſon épaiſſeur, par la force du ſucre; & quand vous vous appercevrez que votre ſyrop ſera aſſez épais, vous le retirerez du feu, pour le laiſſer réfroidir, & de tems à autres, le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorſqu'il ſera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre ſyrop. Si vous voulez que votre ſyrop ſente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur, dont vous voudrez que votre ſyrop ſoit parfumé.

Ce Chapitre eſt eſſentiel dans tous ſes points, ainſi il eſt bon de n'en omettre aucun.

Recette pour quatre pintes de ſyrop d'Orgeat.

Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous employerez ſept livres de ſucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes ameres, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année, parce qu'elles ſont beaucoup moins ameres que les vraies amandes.

Si vous ajoûtez de la fleur d'oranges,

vous en mettrez à diſcrétion, le tout, ſelon votre jugement, le goût général, & le goût des particuliers que vous voudrez contenter.

CHAPITRE CXXVI.

Le Syrop de Limon.

LE ſyrop de limon eſt autant en uſage, que celui d'orgeat. On s'en ſert de même pour les rafraîchiſſemens, dans pluſieurs maiſons. Pour bien faire ce ſyrop, il faut choiſir des limons qui ayent l'écorce un peu épaiſſe, & la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon, qu'il n'ait aucune tache de verdeur, & que ſa couleur cependant ne ſoit pas bien jaune, parce que lorſqu'il eſt verd, il n'eſt pas ſi ſucculent, & le jus eſt plus acide & moins bon, que quand il eſt pris à ſa maturité; & lorſqu'il eſt trop jaune, le ſucre en devient trop doux & moins propre, parce que s'il ne faut pas qu'il ſoit trop aigre, auſſi faut-il, qu'il ait une petite pointe, qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zeſtes de ce fruit, on les fait bouillir dans de l'eau, & on paſſe cette décoction par le tamis: enſuite il faut faire un ſyrop à caſſer, c'eſt-à-dire, prêt à ſe chryſ-

tallifer, ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zeſtes; & pendant le tems que votre ſyrop cuira, vous preſſerez vos limons, pour en tirer le jus; & quand vous les aurez preſſé, vous paſſerez le jus à la chauſſe, pour le clarifier; & lorſque votre ſyrop ſera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le ſyrop, en le verſant doucement, & vous remuerez le ſyrop: quand tout le jus ſera verſé, & ſuffiſamment remué, vous le laiſſerez réfroidir, pour le mettre en bouteille: c'eſt ainſi que ſe fait le ſyrop de limon; & ſi, ayant beſoin de faire ce ſyrop, vous ne trouviez pas de limons, vous employerez des citrons à leur place, en obſervant exactement tout ce que nous venons de dire du dégré de maturité, & pour la façon de le faire. Vous obſerverez de ne mettre le jus dans le ſyrop qu'après la cuiſſon, & vous ne le ſerez plus bouillir, quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre, qui fait la meilleure partie de ſon mérite, ſe diſſiperoit, & votre ſyrop ne vaudroit plus rien.

Recette pour quatre pintes de ſyrop de Limon.

Si vous voulez faire quatre pintes de ſyrop de limon, vous ferez votre décoction, comme pour le ſyrop de capillaire;

vous mettrez les zestes du fruit, avec quatre pintes & chopine d'eau, sept livres de sucre; & votre syrop étant prêt à casser, vous mettez une pinte de jus de limon, ou citron; mais la quantité des limons, ou citrons, n'est pas bornée, parce qu'un fruit rend d'ordinaire, plus ou moins qu'un autre.

CHAPITRE CXXVII.

Le Syrop de Groseille.

LE syrop de groseille, est une boisson qu'on fait, pour suppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus, que deux mois dans l'année; & dans le reste, il se trouveroit un vuide, pour ceux qui aime ce rafraîchissement: c'est donc pour conserver ce fruit, qu'on fait le syrop de groseille.

Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison, qui soient parfaitement mûres, vous en ôterez les grapes, les écraserez, & les passerez dans un linge blanc & fort, pour en bien exprimer tout le jus; pour ce, vous les presserez bien fort, vous clarifierez votre jus, en le faisant passer à la chausse; & lorsqu'il sera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parce que le fruit tout seul de ce jus de-

viendroit gelée, au lieu d'être simplement syrop : vous mettrez votre sucre ensuite dans ce jus mêlangé avec de l'eau. Si vous employez du sucre, vous clarifierez tout ensemble sur le feu. Si c'est de la cassonade que vous employez, vous commencerez votre syrop à l'eau simple, avec la cassonade, & le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, sans être mêlé d'eau, dans votre syrop, simplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaise, vous la mettrez égoûter dans un tamis, & vous mettrez ce qui sera égoûté dans votre syrop ; vous ferez cuire votre sucre à propos, dans une poële à confiture ; & quand il sera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laisserez réfroidir, pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le syrop de groseille : nous donnons tous ces Chapitres abrégé ; mais aussi rien ne s'en doit négliger. Il faut à ce syrop une très-grande attention, sans quoi vous pourriez bien le manquer, ce qui ne laisse pas d'arriver fort souvent à ceux qui se croyent supérieurs aux regles, & cherchent des nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être suivi exactement, toutes les parties en sont essentielles. Il faut que ce syrop soit très-épais, & cependant il ne faut pas qu'il fige,

Recette pour quatre pintes de syrop de groseille.

Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous prendrez sept livres de sucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groseille, & ensuite vous clarifierez votre syrop avec des blancs d'œufs, à l'ordinaire.

CHAPITRE CXXVIII.

Le Syrop de Violette.

De toutes les fleurs dont on peut faire des syrops, telle qu'est la fleur d'oranges & autres, il n'y en a pas de plus en usage, ni de meilleure pour cet emploi, que la violette. Ce syrop est particulier par sa façon & par sa couleur, qui est d'un beau violet foncé, le seul de tous les syrops qui ait cette couleur : il conserve la suavité de son odeur, & on s'en sert pour plusieurs remedes ; mais ce syrop est très-difficile à faire. Il faut prendre la violette, qui vient au commencement du Printems, c'est toujours la meilleure à employer. Il ne faut se servir que de la simple ; la double n'est bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le

plus sec de la saison ; vous l'éplucherez, ôterez le vert, & mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau, sur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille, parce que la couleur deviendroit verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu, pour faire cette infusion.

Lorsque vous aurez préparé votre infusion, ainsi que nous venons de dire, vous la passerez dans un tamis, & ferez ensuite votre syrop à casser, prêt à candir ; & lorsque votre syrop sera fait, & parfait, vous l'ôterez de dessus le feu, & le passerez au tamis, que vous mettrez sur un bassin où vous aurez mis votre infusion, afin que le syrop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aussitôt que le syrop sera passé par le tamis, & mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mêlange, jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre ; & quand le tout sera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut observer, qu'il ne faut pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs, pour y mettre le syrop, parce qu'en passant par le tamis, & tombant dans l'infusion froide, il se figeroit sur l'infusion, attendu que ce syrop est prêt à candir, lorsque vous le retirez du feu ; & en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement.

Ce ſyrop eſt très-agréable à prendre avec le thé ; & ſi on s'en ſert rarement, c'eſt parce qu'il eſt très - coûteux. Le prix que l'on eſt obligé de le vendre, fait que la conſommation n'eſt point avantageuſe au Diſtillateur. Je dois recommander extrêmement l'attention pour ce ſyrop, parce que faute d'attention à l'infuſion, ou au ſyrop, une infinité de perſonnes le manquent; & le ſeul moyen d'éviter ce mal, qui fait une perte, eſt de ſuivre exactement & de tout point, ce qui eſt dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette, vous lirez ce que nous en avons dit à la partie des fleurs, où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur.

Recette pour quatre pintes de Syrop de Violette.

Pour faire quatre pintes de ce ſyrop, vous employerez ſept livres de ſucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs, pour clarifier, & deux livres de fleurs de violette, & que ces deux livres ne fourniſſent qu'une pinte de décoction Si elles fourniſſoient davantage, le ſyrop ne feroit pas aſſez épais, & il pourroit fermenter.

CHAPITRE CXXIX.

Sur tous les Syrops.

Les différens ſyrops dont nous venons de donner les recettes, ſuffiſent pour mettre nos Lecteurs à même de faire tous les ſyrops qu'on peut faire, en ſuivant avec attention, pour chaque eſpéce, le Chapitre qui traite de celle qu'on ſe propoſe de faire, & on fera toujours bien. Le ſyrop d'orgeat ſuffit pour inſtruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque, des graines & ſemences froides. Le ſyrop de capillaire eſt la regle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groſeille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges, comme la mûre, la griotte & la grenade, & autres, &c. Le ſyrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie ; comme la bigarade, la bergamotte, le cédra, & l'orange de Portugal ; deſorte que, dans tous ces cas, vous avez une méthode ſervant de regle pour tous ceux de cette eſpéce, & l'un de ces fruits fait regle pour tous les autres, dans les matieres de même eſpéce.

Si vous voulez faire quelque ſyrop de

fleurs blanches, vous ferez une infuſion, qui vous tienne lieu de décoction, c'eſt-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre ſyrop, après avoir paſſé ladite décoction, ou infuſion, par le tamis.

Si vous vouliez extraire la couleur de certaines fleurs, vous feriez comme pour le ſyrop de violette. Nous avons dit qu'on la faiſoit infuſer à chaud, c'eſt-à-dire, ſur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, & vous ſerez toujours ſûr de réuſſir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en obſervant ce point.

Si vous faites des ſyrops de racine, comme celui de guimauve & autres, vous raclerez & laverez vos racines, les fenderez, & les ferez bouillir; & l'eau qui aura ſervi à faire cette coction, vous ſervira pour faire votre ſyrop, quand vous l'aurez paſſée au tamis.

Ces ſortes de ſyrops ne ſont pas d'un grand uſage, pour le goût préciſément; mais il eſt bon de les ſavoir faire, parce qu'ils ſont remedes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque pratique, rien n'eſt recette en cette partie, parce que dans le même ſyrop, les uns le veulent plus fort en fruit, racines, vulnéraires, fleurs ou amandes, que

d'autres ; mais la cuiſſon eſt le ſeul véritable point à attraper, & le jugement, & beaucoup de pratique, ſont pour ce point les ſeules recettes.

CHAPITRE CXXX.

Sur les Infusions.

L'Infuſion par laquelle nous terminons le préſent traité, a cependant précédé la diſtillation. Nos Peres, qui ignoroient la diſtillation, s'étoient d'abord ſervi de l'infuſion ; elle venoit la premiére à l'eſprit, ſans étude & ſans art. Le vulgaire de nos jours ſe ſert encore des infuſions : cependant, d'elle à la diſtillation, qu'elle prodigieuſe différence pour la beauté, le goût, & même le profit ! Cependant, quelque ſupérieure que ſoit la diſtillation à l'infuſion, un Diſtillateur ne peut pas l'abandonner abſolument ; il lui eſt extrêmement utile de la connoître, & de ſavoir la pratiquer, dans une infinité de circonſtances, & ce, pour beaucoup de raiſons. La premiére eſt qu'il faut contenter pluſieurs perſonnes qui ſont très perſuadées, & auxquelles on n'ôtera jamais de l'eſprit, que tout ce qui eſt paſſé à l'Alambic, eſt préjudiciable à la ſanté. En ſecond lieu, c'eſt qu'elle fait la plus grande

partie de la science même des Distillateurs d'à présent, & qu'il seroit honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art, vis-à-vis de gens, qui n'ont de connoissance du métier, que cette seule, & parce qu'elle est celle de presque tout le monde. Troisiémement, c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instrumens pour distiller. Enfin, pour être en état de faire tout ce qui ne peut pas passer à l'Alambic, sans dommage, & pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion, c'est une boisson, qui a pris le goût de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau, pour les syrops & remedes. On en fait au vin, pour remede aussi. A l'eau-de-vie, & à l'esprit-de-vin, pour des liqueurs & ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien : on pulvérise lesdites recettes, ou on les laisse dans leur entier, comme si on les vouloit distiller, & on les remue tous les deux ou trois jours, pendant quinze jours, un mois, six semaines, ou deux mois, après lequel tems on les tire doucement, jusqu'à ce que le marc demeure à sec ; & ensuite vous les mêlerez avec le syrop préparé, à cet effet ;

qui n'affoiblisse point votre infusion, & après on passe le tout à la chausse. Il est des infusions plus promptes; il y en a de huit jours, telles sont les infusions, ou digestions d'épices: d'autres de vingt-quatre heures, comme seroient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs, & autres, dont nous avons parlé dans plusieurs endroits de ce traité. On fait à l'eau-de-vie des infusions des plantes aromatiques; cet usage est commun parmi les Bourgeois. On exposoit autrefois les infusions au Soleil; d'autres les mettoient sur le feu: quelques personnes en font encore de cette façon; mais elles ne savent pas que le feu qui pousse l'infusion, lui donne un goût étranger, & diminue les esprits. Pour faire les infusions en général, il faut les placer dans des endroits bien frais, excepté quelques cas, comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs, & quelques autres. Nous avons donné assez de recette d'infusion, pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarrassé, & assez de regles de conduite, pour les mettre à même de ne pas se tromper.

FIN.

****

TABLE

DES CHAPITRES.

Fin de la Table.

FAUTES A CORRIGER.

PAg. 10 *lig.* 18, réfringérent, *lisez* réfrigérent.
Pag. 19 *l.* 18, brulant, *lisez* bouillant.
Pag. 36 *l.* 4. *il faut retrancher &*, & ou.
Pag. 38 *lig.* 13, ratification, *lisez* rectification.
Pag. 40 *lig.* 1 ratification, *lisez* rectification.
Pag. 42 *lig.* 2, &, *lisez* en.
Pag. 48 *lig.* 3, distillé, *lisez* distille.
Pag. 51 *lig.* 30, &, *lisez* on.
Pag. 60 *lig.* 13, ajoûtés, *lisez* à.
Pag. 97 *lig.* 1, mettrez, *lisez* mêlerez.
Pag. 106 *lig.* 5, *lisez* il faut la proportionner.
Pag. 110 *lig.* 21, toutes, *lisez* tous.
Ibid. *il faut ajouter*, donner le tems aux Esprits.
Pag. 138 *l.* 15, une chopine & une chopine, *lisez* une pinte & une chopine.
Pag. 214 *lig.* 16, meilleure, *lisez* moëlleuse.
Pag. 220, *lig.* 3, froid & sucré, *ôtez* & sucré.
Pag. 229 *lig.* 8, ensuite dans de bonnes bouteilles, *ajoûtez* avec le syrop.
Pag. 261 *lig.* 10, est assez semblable à celle de Panis, *ajoûtez* quant au goût.
Pag. 268 *lig.* 27, qui est, *lisez* qu'elle ait.
Pag. 298 *lig.* 9, couleurs fortes, *ôtez* fortes.
Pag. 325 *au titre de la recette*, fine & seche, *lisez* moëlleuse.
Pag. 245 *lig.* 12, saffran, *lisez* Cédra.
Pag. 295 *lig.* 31, bou, *lisez* bon.
Pag. 471 *lig.* 20, coction, *lisez* décoction.

X iij

CATALOGUE
DES LIVRES

Qui se trouvent chez les mêmes Libraires.

A

ABrégé de l'Ancien & du Nouveau Testament, par M. de Royaumont, *in-folio.* fig.
——— Idem. *in-4°.*
——— Idem. *in-12.*
——— Idem, avec des figures en bois. *in fol.*
Abrégé de l'Histoire de France, sous les Regnes de Louis XIII. & de Louis XIV. *in-12. 2 vol.*
Abrégé de l'Histoire des Plantes Usuelles, par Chomel. *in-12. 3 vol.* 1738.
Abrégé de toute la Médecine pratique, traduite d'Allen, *in-12. 7 vol.*
Architecture pratique, pour tout ce qui concerne les Bâtimens, par M. Bullet, *in-8. Sous-presse.*
L'Arithmétique en sa perfection, par le Gendre, *in-12.*

B

Breviarium Romanum. Avenione. *in-12. 4 vol.* 1750.
Breviaire Romain, Latin & François, *in-8°. 2 vol.*
Boërhaave. Commentaires sur les Institutions de Médecine. *in-12. 8 vol.*
——— Les Institutions de Médecine, sans Commentaire. *in-12. 2 vol.*
——— Aphorismes sur la connoissance & la cure des Maladies. *in-12.*
——— Traité de la Matiere médicale, pour servir à la composition des Remédes indiqués dans les Aphorismes, auquel on a ajoûté les Opérations Chymiques du même Auteur. *in-12.*
——— Traité de la Petite Vérole, avec la maniere de la guérir. *in-12.*

Boërhaave. Traité des Maladies Vénériennes. *in*-12. 1753.

—— La Théorie Chymique de la Terre, à laquelle on a jointe le Traité du Vertige, avec une Lettre à M. Aftruc, fur les Maladies Vénériennes. *in*-12.

—— Obfervations de Médecine pratique. *in*-12.

—— *Confultationes Medicæ.* *in*-12.

—— Elémens de Chymie, traduits du Latin par J. N. S. Allemand, Membre de la Societé Royale de Londres, *in*-8°. 2 *vol.* fig. 1752.

—— De la Vertu des Médicamens, traduit du Latin. *in*-12.

C

Conférences de l'Ordonnance des Eaux & Forêts. *in*-4. 2 *vol.* 1752.

Confidérations fur les Caufes de la Grandeur des Romains & de leur Décadence, nouvelle Edition. *in*-12.

Nouveau Cours de Mathématiques, à l'ufage de l'Artillerie & du Génie, par M. Belidor, *in*-4.

La Cuifiniere Bourgeoife fuivie de l'Office, à l'ufage de tous ceux qui fe mêlent de dépenfe de maifon; avec la maniere de difféquer, connoître & fervir toute forte de viandes. Edition *in*-12. 2 *vol.* 1752.

Les deux volumes fe vendent féparément.

D

Defcription Géographique & Hiftorique de la Haute Normandie, contenant le Pays de Caux & le Vexin François; avec un Dictionnaire Géographique & Hiftorique defdites Provinces. *in*-4. 2 *vol.* 1740.

Dialogues des Morts (les nouveaux.) par M. Peffellier. *in*-12. petit format 1753.

Dictionnaire des Alimens, Vins & Liqueurs; leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges & aux différens tempéramens; avec la maniere ancienne & moderne de les apprêter. *in*-12. 3 *vol.* 1750.

Dictionnaire Botanique & Pharmaceutique, contenant les principales propriétés des Minéraux, des Végétaux & des Animaux d'ufage, &c. *in*-8. 1751.

Dictionnaire de Peinture & d'Architecture, contenant tout ce qui a rapport à ces Arts, par M. l'Abbé de Marfy, *in*-12. 2 *vol.* 1746.

E

Emblêmes de l'Amour Divin, & Humain enfemble, expliqués par des Vers François, *in*-8. en 119 planches.

—— Le Myftere de l'Amour Divin : avec des réflexions morales, tirées de l'Ecriture Sainte & des Saints Peres. *in*-12. orné de 60 planches.

Effai fur l'état du Commerce d'Angleterre, où fe trouvent des vues touchant fon amélioration, traduit de l'Anglois de Jonh Cairy. *in*-12. 3 *vol.* *Sous-preffe.*

F

Fables (les) de M. de la Fontaine. *in*-12. 2 *vol. fig.*

—— Idem. *in*-12.

G

Géographie de le François, connue fous le nom de Mlle de Crozat; nouvelle Edition confidérablement augmentée, enrichie de Cartes. *in*-12. 1751.

H

Hiftoire de la Chancellerie, par Tefferau. *in-fol.* 2 *vol.*

Hiftoire de l'Eglife, par M. l'Abbé de Choifi. *in*-4. 11 *vol.* 1740.

Hiftoire des Révolutions de Gênes, depuis fon établiffement, jufqu'à la conclufion de paix de 1748, nouvelle Edition, revue, corrigée & confidérablement augmentée par l'Auteur. *in*-12. 3 *vol.* 1752.

Hiftoire des Sarrafins, contenant leurs premieres conquêtes, fous les onze premiers Khalifes. Traduit de l'Anglois de Simon Ockley, *in*-12. 2 *vol.* 1748.

Histoire du regne de Louis XIV. par M. Reboulet.

Histoire Généalogie de la Maison Royale de France, & des Grands Officiers de la Couronne. *in-fol.* 9 *vol.*

Histoire Littéraire du Regne de Louis XIV. dédié au Roi, par M. l'Abbé Lambert. *in*-4. 3 *vol.* 1751.

Homélies, ou Instructions familieres, par M. Bocquillot, Prêtre, *in*-12. 8 *vol.*

Tous les volumes se vendent séparément.

I

Institutions au Droit François, par M. Argout; nouvelle Edition rédigée suivant les nouvelles Ordonnances de Louis XV. *in*-12. 2 *vol.*

L

Leçons de Thalie (les), ou les différens ridicules que la Comedie présente. *in*-12 2 *vol.*

Les Loix des Bâtimens suivant la Coutume de Paris, par M. Desgodets, avec les Notes de M. Goupy. *in*-8. 1748.

M

Maître Italien (le) par Veneroni. *in*-12.

La Médecine & la Chirurgie des Pauvres, qui contiennent des Remedes choisies faciles à préparer, & sans dépense, &c. *in*-12. 1749.

Mémoires de Martin & de Guillaume du Bellay; & du Maréchal de Fleuranges, sur le Regne de François Premier. *in*-12. 7 *vol.* 1753.

Mémoires de Maximillien de Bethune, Duc de Sully, mis en ordre avec des Remarques, par M. L. D. L. D. L. *in*-4 3. *vol.* 1757.

—— Idem. *in*-12. 2 *vol.* 1752.

Mémoires Anecdotes pour servir à l'Histoire de M. Duliz & de Mademoiselle Pelissier actrice de l'Opera de Paris. *in*-12. 1753.

Mémoires & Réflexions sur les principaux événemens du Regne de Louis XIV, & sur le caractere de ceux qui y ont eu la principale part, par M. L. M. D. L. F. Nouvelle Edition; où l'on a ajouté quelques Remarques. *in*-12. 1749.

Métamorphoses d'Ovide, traduites en François par M. l'Abbé Banier.

O

Oeuvres de M. BARESME.

Les Comptes faits, ou Tarif général de toutes les Monnoyes, tant anciennes que nouvelles. *in*-12.

L'Arithmétique, ou le Livre facile pour apprendre l'Arithmétique de soi-même & sans Maître. *in*-12.

Le Livre nécessaire, ou Tarif général des Intérêts, des Escomptes, des Changes & des Divisions, *in*-12.

Traité des Parties-Doubles, ou Méthode aisée pour apprendre à tenir les Livres en Parties-Doubles. *in*-8.

Oeuvres diverses de Cyrano de Bergerac. Nouvelle Edition. *in*-12. 3 *vol.*

Oeuvres de M. de Saint-Evremond. *in*-12. 12 *vol.*

Oeuvres de M. l'Abbé de Saint-Réal, nouvelle Edition augmentée. *in*-4. 3 *vol.* 1745.

—— Idem. *in*-12. *Sous presse.*

Oeuvres de M. l'Abbé de VERTOT.

Les Révolutions de la République Romaine *in*-12. 3 *vol.*

Les Révolutions de Suéde. *in*-12. 2 *vol.*

Les Révolutions de Portugal. *in*-12.

Oeuvres de Mathématique, où l'on trouvera les premiers principes du Calcul numérique & algébrique, la Géométrie élimentaire des Anciens & des Modernes, par M. Blaise. *in*-12. fig.

P

Le Parfait Maréchal, par Soleysel. *in*-4.

nouveau Parfait Maréchal (le), ou la Connoissance générale & universelle du Cheval, par M. de Garsault. *in*-4. fig. 1746.

Les Poësies d'Horace, traduites en François avec des Remarques & des Dissertations Critiques, par le P. Sanadon. *in*-12. *Sous presse.*

Pratiques pour les Expéditionnaires en Cour de Rome, par Castel. *in*-12, 2 *vol.*

Préceptes de la Vie Civile, mis en Distiques Latins, attribués à Caton, & traduits en Vers François, avec quelques Poësies Sacrées, dédiées à Mesdames de France. *in*-12. 1752.

Principes du Jeu de Triƈtrac, à la portée des Commençans; avec une Table alphabétique des termes de ce Jeu. *in*-12.

Processions (des) de l'Eglise; de leurs antiquités utilités, & des manieres d'y bien assister; avec un Recueil des plus célébres Processions qu'on a coutume de faire tous les ans, où on reconnoît la vertu & l'efficacité des prieres publiques. *in*-12.

Q

Quintilien, de l'Institution de l'Orateur, traduit par M. l'Abbé Gedoyn. *in*-12. 4 *vol.* 1752.

R

Rabelais (le) moderne; ou les Oeuvres de Maître François Rabelais, Doƈteur en Médecine, mises à la portée de la plûpart des Leƈteurs; avec des Ecclaircissemens historiques pour l'intelligence des Allégories contenues dans le Gargantua & dans le Pantagruel, *in*-12. 8 *vol.* 1752.

Recueil de Jurisprudence Civile du Pays de Droit Ecrit & Coutumier. *in*-4. 1753.

Recherches critiques sur l'état présent de la Chirurgie, contenant des Découvertes sur le traitement des Tumeurs, des Playes, & des Abscès, traduit de l'Anglois, par M. Pharp, Membre de la Société Royale de Londres. *in*-12. 1751.

Recherches sur la Langue Latine, par rapport au Verbe, & de la maniere de la bien traduire. *in*-12. 2 *vol.*

La Rhétorique du Prédicateur, traduit du Latin d'Augustin Valerio, Evêque de Verone & Cardinal, composé par l'ordre de Saint Charles Borromée, pour être enseignée aux jeunes Clers dans les Seminaires, par M. l'Abbé Dinouart, *in*-12. 1750.

La Science de la jeune Nobleſſe, contenant les maximes de la Sageſſe, l'Art méthodique du Blaſon, la Géographie univerſelle, l'Hiſtoire Romaine, l'Hiſtoire de France, la Verſification Françoiſe, l'Arithmétique, la Chronologie, l'Hiſtoire Eccléſiaſtique, les Fortifications, la Généalogie des principales Maiſons de l'Europe, *in*-12. 3 *vol.* fig.

Selecta è Cicerone Præcepta, moribus informandis idonea, in gratiam ſtudioſæ Juventutis conquiſita, ad uſum Scholarum inferiorum. in-12.

S

Sermons ſur diverſes matieres importantes, par feu M. Tillotſon, traduits de l'Anglois par J. Barbeyrac. *in*-12. 7 vol.

Style (le nouveau) général des Huiſſiers & Sergens. *in*-12. 1752.

T

le Temple de Gnide; nouvelle Edition corrigée & augmentée par l'Auteur, diviſée en Chants, & enrichie de jolies Vignettes. *in*-8.

il Tempio di Gnido. in-8.

Teſtament politique & moral du Prince Rakoczi. *in*-12. 2 vol. 1751.

nouveau Traité de Cuiſine, avec de nouveaux Deſſeins de Table, & vingt-quatre Menus; où l'on apprendra ce que l'on doit ſervir ſuivant chaque Saiſon, en gras, en maigre & en pâtiſſerie *in*-12. 3 vol.

nouveau Traité de Venerie, contenant la Chaſſe du Cerf, celles du Chevreuil, du Sanglier, du Loup & du Renard; avec la connoiſſance des Chevaux propres a la Chaſſe, & des Remédes pour les guérir, la maniere de dreſſer les Chiens, un Traité de la Pipée: On y a joint un Dictionnaire de la Chaſſe du Cerf & du Chevreuil. *in*-8. 1750.

V

Variétés hiſtoriques, phyſiques, critiques & littéraires. *in*12. 4 vol.